CE107V

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

SAMSUNG

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Follow directions explicitly.
Do NOT disassemble.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT touch.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

PRECAUTION TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 2 2011-08-03 10:27:42

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 4 2011-08-03 10:27:50

★	This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
⊘	During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only)		✓	✓	
⊘	Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
★	Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓

⚠ CAUTION

★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
★	When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓		✓	
⊘	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
★	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
🔌	If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
⊘	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
⊘	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
⊘	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
✋	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
✋	Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
★	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
★	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
⊘	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
⊘	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
★	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven)	✓		✓	
★	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

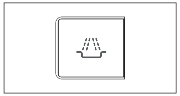
CONTENTS

Using this instruction booklet 2
Important safety information 2
Legend for symbols and icons 2
Precaution to avoid possible exposure to excessive microwave energy. ... 2
Important safety instructions 3
"Quick" look-up guide 6
Control panel 7
Oven 8
Accessories 8
Installing your microwave oven 9
Setting the time 9
Checking that your oven is operating correctly 10
How a microwave oven works 10
What to do if you are in doubt or have a problem 11
Cooking/Reheating 11
Power levels and time variations 12
Stopping the cooking 12
Adjusting the cooking time 12
Using the auto cook feature 13
Using the auto reheat feature 14
Using the power defrost feature 15
Using the cafeteria feature 17
Multistage cooking 18
Fast preheating the oven 19
Cooking by convection 19
Grilling 20
Choosing the accessories 21
Combining microwaves and the grill 21
Combining microwaves and convection 22
Using the memory cook feature 23
Using the deodorize feature 23
Safety-locking your microwave oven 23
Using the sound on/off 24
Cookware guide 24
Cooking guide 25
Cleaning your microwave oven 35
Storing and repairing your microwave oven 35
Technical specifications 36

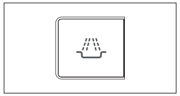
"QUICK" LOOK-UP GUIDE

I want to cook some food.

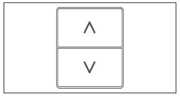
1. Place the food in the oven.
   Press the **Microwave** ( ) button.



2. Press the **Microwave** ( ) button until the appropriate power level is displayed.

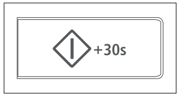


3. Select the cooking time by pressing the (∧) and (∨) buttons as required.

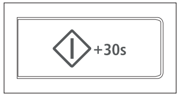


4. Press **Start** ( ) button.

   Result: Cooking starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

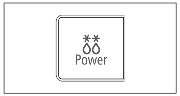


I want to add an extra 30 seconds
Leave the food in the oven.
Press **+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

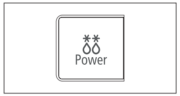


I want to Power defrost some food

1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Power Defrost** ( ) button.

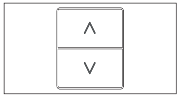


2. Select the food category by pressing the **Power Defrost** ( ) button, until the desired food category is selected.

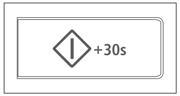


CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 6 2011-08-03 10:27:54

3. Select the weight by pressing the (∧) and (∨) buttons as required.



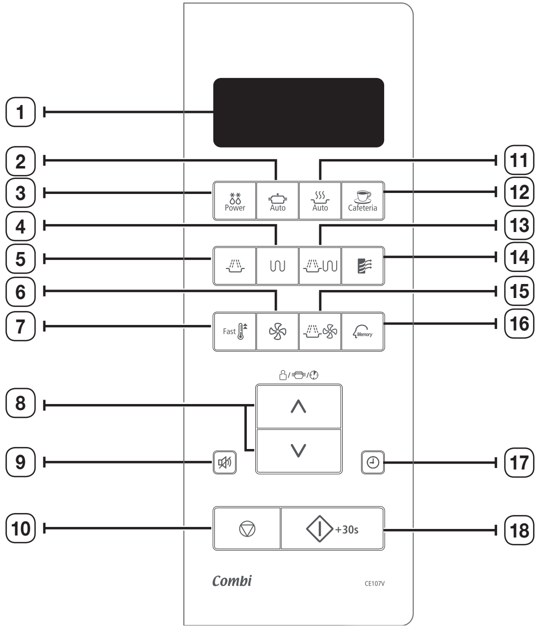
4. Press **Start** (◇) button.



Result: Defrosting starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

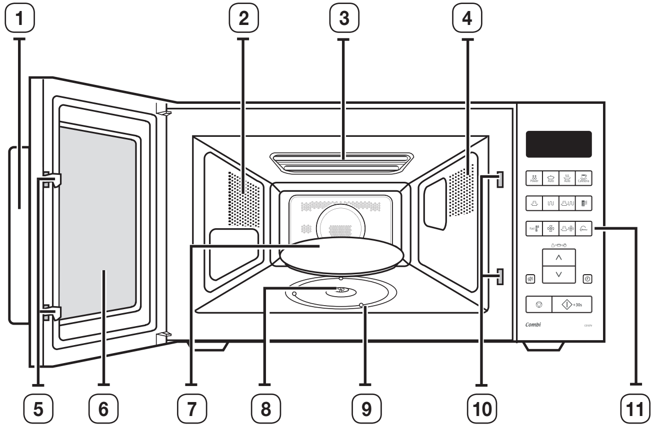
CONTROL PANEL



1. DISPLAY
2. AUTO COOK FEATURE BUTTON
3. POWER DEFROST FEATURE BUTTON
4. GRILL BUTTON
5. MICROWAVE BUTTON
6. CONVECTION BUTTON
7. AUTO FAST PREHEAT SELECTION BUTTON
8. UP/DOWN BUTTON (Weight/Serving/Time)
9. SOUND ON/OFF BUTTON
10. STOP/CANCEL BUTTON
11. AUTO REHEAT FEATURE BUTTON
12. CAFETERIA COOK BUTTON
13. MICROWAVE+GRILL BUTTON
14. DEODORIZE BUTTON
15. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON
16. MEMORY BUTTON
17. CLOCK SETTING BUTTON
18. START/+30s BUTTON

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 7 2011-08-03 10:27:54

OVEN



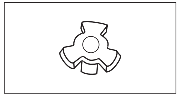
1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. HEATING ELEMENT
4. VENTILATION HOLES
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

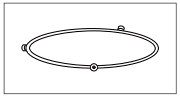
1. **Coupler**, to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose: The coupler rotates the turntable.



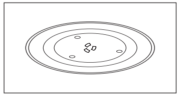
2. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

   Purpose: The roller ring supports the turntable.



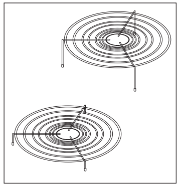
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **High rack, Low rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**

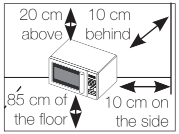


CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 8 2011-08-03 10:27:55

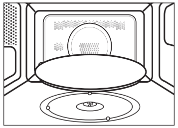
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

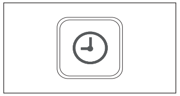
SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

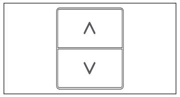
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

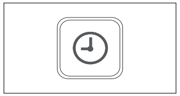
1. | **To display the time in the...** | **Then press the 🕘 button...** |
   |---|---|
   | 24-hour notation | Once |
   | 12-hour notation | Twice |



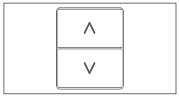
2. Press the (⋀) and (⋁) buttons to set the hour.



3. Press the 🕘 button.

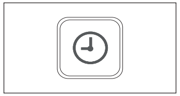


4. Press the (⋀) and (⋁) buttons to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the 🕘 button to start the clock.

   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 9 2011-08-03 10:27:55

ENGLISH

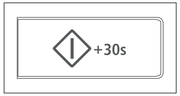
CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “What to Do if You are in Doubt or Have a Problem” on the page.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100% - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start** (◇) button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start** (◇) button the appropriate number of times.



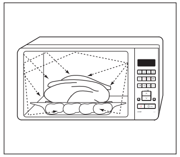
Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start** (◇) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  - Solution: install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  - Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

"E - 24" message indicates

- The "E - 24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E - 24" message be activated, then depress the "Stop/Cancel" key to utilize the initialization mode.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer serivice centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

COOKING/REHEATING

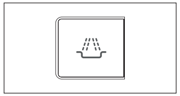
The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

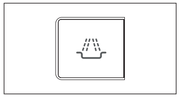
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave** () button.

   Result: The following indications are displayed:
   () (microwave mode)

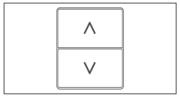


2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** () button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the power level table below for further details.



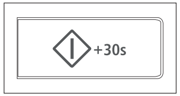
3. Set the cooking time by pressing the (∧) and (∨) buttons.

   Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start** (◇) button.

   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
   - The oven beep and flash "0" four times.
     The oven will then beep one time per minute.



If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Microwave** () button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Microwave** () button twice or more times to select the desired power level.

Quick Start:

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start** (◇) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 11
2011-08-03 10:27:55

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start** (◇) button.
Completely	Press the **Stop** (◎) button. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (◎) button again.

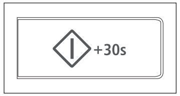
ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

To increase the cooking time of your food, press the **Start** (◇) button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start** (◇) button six times.



CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 12 2011-08-03 10:27:55

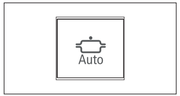
USING THE AUTO COOK FEATURE

The five Auto Cook (Auto) features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by pressing the (⋀) and (⋁) buttons.

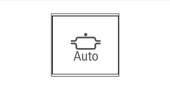
☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

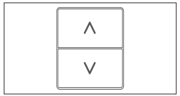
1. Press the **Auto Cook** (Auto) button.



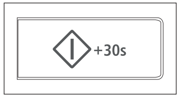
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Cook** (Auto) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the size of the serving by pressing the (⋀) and (⋁) buttons.



4. Press the **Start** (◇) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.
Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and grill.
Programme no 5 is running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	**Fresh vegetables**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60- 75 ml (4-5 tablespoons) for 500-750 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
2.	**Peeled potatoes**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 300-450 g, add 60ml (4 tablespoons) for cooking 500-750 g.
3.	**Roast fish**	200-300 g (1 fish) 400-500 g (1-2 pcs) 600-700 g (2 pcs)	3 min.	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high metal rack. Turn over, as soon as the beep sounds.
4.	**Chicken pieces**	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (3 pcs)	3min.	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turn over, as soon as the beep sounds.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 13 2011-08-03 10:27:56

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
5.	**Roast beef/ roast lamb**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15min.	Brush the beef/ lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the low rack with the fat-side down. Turn over, when the oven beeps. After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil.

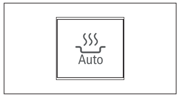
USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The four Auto Reheat (Auto) features provide four pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by pressing the (⋀) and (⋁) buttons.

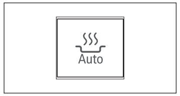
☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

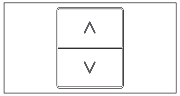
1. Press the **Auto Reheat** (Auto) button.



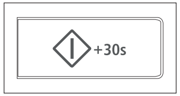
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** (Auto) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the size of the serving by pressing the (⋀) and (⋁) buttons.



4. Press the **Start** (◇) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 14 2011-08-03 10:27:56

The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.
Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	**Ready meal** (chilled)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2.	**Soup/sauce** (chilled)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir the soup, as soon as the oven beeps (oven keeps operating and is stopped, when you open the door). Stir carefully before and after standing time.
3.	**Frozen pizza**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Place one frozen pizza (-18 °C) on the low rack, place two frozen pizzas on the low and high rack.
4.	**Frozen bread rolls**	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4 pcs) 300-350 g (6 pcs) 400-450 g (8 pcs)	3-5 min.	Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18°C) in a circle on the low rack. Put 8 frozen bread rolls equally on the low and high rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes.

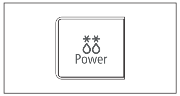
USING THE POWER DEFROST FEATURE

The Power Defrost () feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread , cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

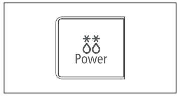
Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

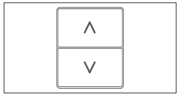
1. Press the **Power Defrost** () button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** () button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.

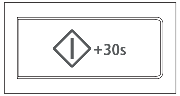


3. Select the food weight by pressing the (∧) and (∨) buttons.



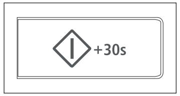
4. Press **Start** () button.

   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.



5. Press the **Start** () again to finish defrosting.

   Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with power level of 180 W. Refer to the section entitled "Defrosting" on page 30 for further details.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 15 2011-08-03 10:27:57

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	**Meat**	200-2000 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2.	**Poultry**	200-2000 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3.	**Fish**	200-2000 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4.	**Bread / Cake**	125-1000 g	10-60 min.	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door). This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5.	**Fruit**	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

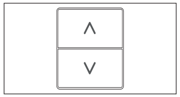
USING THE CAFETERIA FEATURE

With the Cafeteria (Cafeteria) feature, the cooking time is set automatically.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

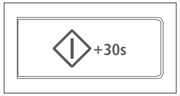
1. Press the **Cafeteria** (Cafeteria) button.

2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Cafeteria** (Cafeteria) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.

3. Select the food weight by pressing the (⋀) and (⋁) buttons.



4. Press **Start** (◇) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents Auto Programmes for Reheat of drinks and defrosting & warming frozen cake.
It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.
Programme no. 1 use the microwave only mode. Programme no. 2 uses a combination of microwaves and convection mode.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	**Drinks** (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1-2 mins	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place one cup in the centre, 2 cups opposite to each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
2.	**Frozen cake**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 mins	Put frozen cake in the middle, put frozen cake pieces in a circle on low rack. Set rack in the middle of oven on turntable. By the help of convection the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake (round) and cake pieces, such as fruit cake with crumble topping, streusel cake or cake with poppy seeds. It is not suitable for cake with cream filling and cake with chocolate topping.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 17 2011-08-03 10:27:57

MULTISTAGE COOKING

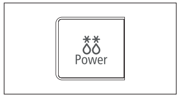
ENGLISH

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection , Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to Power defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.8 kg chicken in three stages:

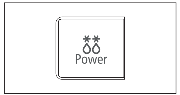
- Defrosting
- Microwave cooking for 30 minutes
- Grill for 15 minutes

☛ Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages. However microwave can be used twice (at two different power levels).

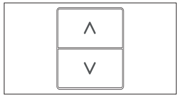
1. Press the **Power Defrost** () button.



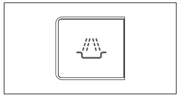
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** () button.



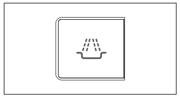
3. Set the weight by pressing the (⋀) and (⋁) buttons the appropriate number of times (1800 g in the example).



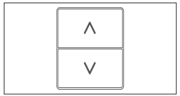
4. Press the **Microwave** () button.



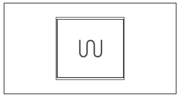
5. Set the microwave power level by pressing the **Microwave** () button to select the appropriate Power Level (450 W in the example).



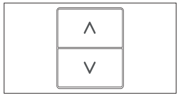
6. Set the cooking time by pressing the (⋀) and (⋁) buttons (30 minutes in the example).



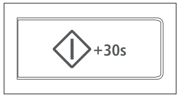
7. Press the **Grill** () button.



8. Set the cooking time by pressing the (⋀) and (⋁) buttons (15 minutes in the example).



9. Press **Start** () button.



Result: Cooking starts:

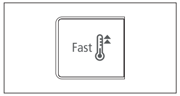
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 18 2011-08-03 10:27:57

FAST PREHEATING THE OVEN

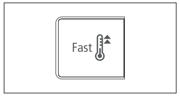
For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** (Fast) button.

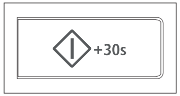


Result: The following indications are displayed:
220 °C (temperature)

2. Press the **Fast Preheat** (Fast) button one or more times to set the temperature.
(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Press the **Start** (◇) button.



Result: The oven is preheated to the requested temperature.

- The display times are 8 seconds for the selected cooking mode and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
Ex) In fast preheat mode at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

- Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
- After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (Fast) button.

COOKING BY CONVECTION

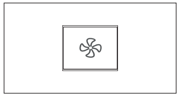
The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 220 °C in eight preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

If you wish to Fast Preheat the oven, see page 19.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

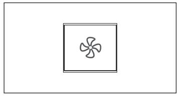
Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Press the **Convection** ( ) button.

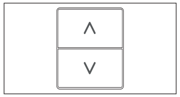


Result: The following indications are displayed:
(convection mode)
220 °C (temperature)

2. Press the **Convection** ( ) button once or more times to set the temperature.
(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



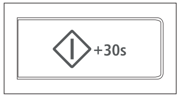
3. Set the cooking time by pressing the (∧) and (∨) buttons.



CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 19 2011-08-03 10:27:58

ENGLISH

4. Press the **Start** (◇) button.



Result: Cooking starts:

- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

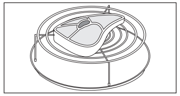
If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (Fast) button.

GRILLING

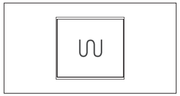
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.



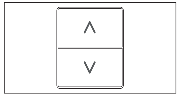
2. Press the **Grill** (⨆) button.



Result: The follwing indications are displayed:
(grill mode)

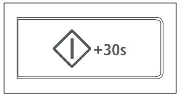
- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the grilling time by pressing the (∧) and (∨) buttons.



- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **Start** (◇) button.



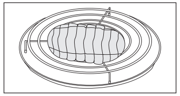
Result: Grilling starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 20 2011-08-03 10:27:58

CHOOSING THE ACCESSORIES

Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.



Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

☛ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 24.

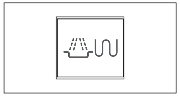
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

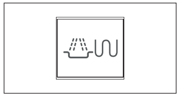
Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave + Grill** () button.

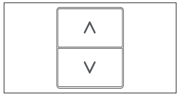
   Result: The following indications are displayed:
   - (microwave & grill combi mode)
   - 600 W (output power)

2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave + Grill** () button until the corresponding output power is displayed (300-600 W).

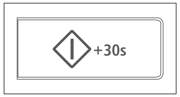
   - You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by pressing the (∧) and (∨) buttons.

   - The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **Start** () button.

   Result:
   - Combination cooking starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

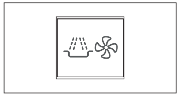
Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be place on the turntable. Close the door.

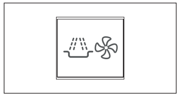
1. Press the **Microwave+Convection** ( ) button.



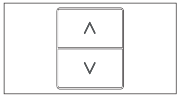
Result: The following indications are displayed:

(icon)	(microwave & convection combi mode)
600 W	(output power : switches to the following temperature mode in 2 seconds)
220 °C	(temperature)

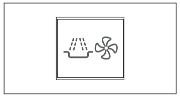
2. Select the temperature by pressing the **Microwave+Convection** ( ) button. (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



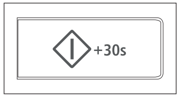
3. Set the cooking time by pressing the (⋀) and (⋁) buttons.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave+Convection** ( ) button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Press the **Start** ( ) button.



Result:

- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** ( ) button.

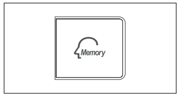
CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 22 2011-08-03 10:27:59

USING THE MEMORY COOK FEATURE

If you often cook or reheat the same types of dishes, you can store the cooking times and power levels in the oven's memory, so that you do not have to reset them each other.

Storing the Settings

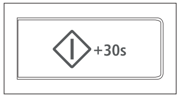
1. To programme the...	**Then press the Memory ( ) button...**
Setting	Once (Display is **P**)
Resetting	Twice (Display is **P**)



2. Set your cooking programme as usual (MW, Grill, MW+Grill, Convection, MW+Convection)

3. Press the **Start** ( ) button.

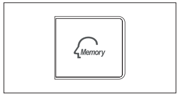
   Result: Your settings are now stored in the oven's memory.



Storing the Settings

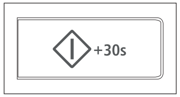
First, place the food in the centre of the turntable.

1. Press the **Memory** ( ) button.



2. Press the **Start** ( ) button.

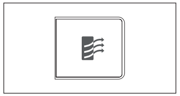
   Result: Your settings are now stored in the oven's memory.



USING THE DEODORIZE FEATURE

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.
First clean the oven interior.

Press the **Deodorize** ( ) button after you have finished cleaning. You will hear four beeps.



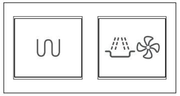
- The deodorization time has been specified as 5 minutes.
- You can also adjust **Deodorize** time by pressing the +30s button.
- The maximum deodorization time is 15 minutes.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

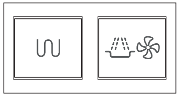
1. Press the **Grill** ( ) and **Microwave+Convection** ( ) button at the same time (about three second).

   Result:
   - The oven is locked.
   - The follow indication is display "**L**".



2. To unlock the oven, press the **Grill** ( ) and **Microwave+Convection** ( ) buttons again at the same time (about three second).

   Result: The oven can be used normally.

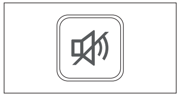


ENGLISH

USING THE SOUND ON/OFF

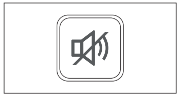
You can sound on / off whenever you want.

1. Press the **Sound On/Off** (🔇) buttons**.**



Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.

2. To Sound On/Off back on, Press the **Sound On/Off** (🔇) buttons again.



Result: The oven operates normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 24 2011-08-03 10:28:00

Cookware	Microwave-Safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓✗ **: Use Caution**

✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 25 2011-08-03 10:28:00

ENGLISH

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 27 2011-08-03 10:28:00

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 28 2011-08-03 10:28:00

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.

ENGLISH

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 29 2011-08-03 10:28:00

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Cheese fondue ready-to-serve (chilled)	400 g	600 W	6-7	1-2	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 30 2011-08-03 10:28:00

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	400 g	11-13		
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. They operate while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

ENGLISH

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	2-3	1-2	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-cheese toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes
Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.
Gratin potatoes/ vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grilll	8-10	6-8	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes
Beef steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	10-14	8-12	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes
Roast fish	400-500 g	300 W + Grilll	5-7	5½-6½	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
PIZZA Frozen pizza (ready baked)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes
Pasta Frozen lasagne	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
MEAT Roast beef/ roast lamb (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15minutes.
Roast chicken	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.

ENGLISH

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
BREAD Fresh bread rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic bread (chilled, prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 220 °C	8-10	-	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
CAKE Apple cake (fresh dough)	500 g	Only 180°C	38-43	-	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Mini muffins (fresh dough)	12 x 30 g (350-400 g)	Only 220°C	17-23	-	Fill the fresh dough evenly in paper muffin dishes. Put the dishes on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Cookies (fresh dough)	200-250 g	Only 200°C	15-20	-	Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.
Frozen cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_EN.indd 34 2011-08-03 10:28:00

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

The instructions for cooking ranges, hobs and ovens shall state that a steam cleaner is not to be used.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repairs.

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

- **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2700 W 1400 W 1250 W Max. 1850 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H) Outside Oven cavity	 517 x 460 x 310 mm 358 x 327 x 231.5 mm
Volume	1.0 Cubic feet
Weight Net	 18.0 kg approx

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
NIGERIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	www.samsung.com www.samservice.com

Code No.: DE68-03714Z

CE107V

Manuel d'utilisation et guide de cuisson

du four Micro-ondes

Planet First 100% Recycled Paper

Ce manuel est composé de papier 100 % recyclé.

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

SAMSUNG

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 1 2011-08-03 10:28:27

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four Micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.
Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four Micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four Micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

⚠ AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
⚠ ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

Avertissement ; Risque d'incendie	Avertissement ; Surface chaude
Avertissement ; Electricité	Avertissement ; Matière explosive
Interdit.	Suivez scrupuleusement les consignes.
NE PAS démonter.	Débranchez la prise murale.
NE PAS toucher.	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
Contactez le service d'assistance technique.	Remarque
Important	

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des Micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) NE placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 2 2011-08-03 10:28:29

(c) Si le four est endommagé, NE l'utilisez PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien agréé. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
    (1) Porte (déformée)
    (2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
    (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien Micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

⚠ AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer le four Micro-ondes.	✔	✔	✔	✔
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement.	✔	✔	✔	✔
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✔	✔	✔	✔
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✔	✔	✔	✔
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✔	✔	✔	✔
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✔	✔	✔	✔
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✔	✔	✔	✔
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✔	✔	✔	✔
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✔	✔	✔	✔
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✔	✔	✔	✔
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✔	✔	✔	✔
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✔	✔	✔	✔
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre. (Modèle posable uniquement)	✔	✔		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✔	✔	✔	✔
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✔	✔		✔
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✔	✔	✔	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✔	✔	✔	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✔	✔	✔	✔
L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.	✔	✔		
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✔	✔		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✔	✔	✔	

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 3 2011-08-03 10:28:32

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.	✓	✓	✓	✓
L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).	✓	✓	✓	✓
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
Le four Micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble. (Modèle posable uniquement)	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.	✓	✓	✓	
AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.	✓		✓	✓
AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.	✓		✓	
AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four Micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓
Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.	✓		✓	✓
AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.			✓	
Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.	✓	✓	✓	✓
Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.	✓	✓	✓	✓
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.	✓	✓	✓	✓

Installez le four Micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation. Si le four génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou si de la fumée est émise, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).		✓	✓	
Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).	✓	✓	✓	✓
L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur. (modèle intégrable uniquement).	✓	✓	✓	✓

ATTENTION				
Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à Micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.	✓		✓	
N'utilisez pas votre four Micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.	✓		✓	✓
Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.	✓	✓		✓

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
Ne touchez pas les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.			✓	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four Micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les Micro-ondes.	✓			✓
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.	✓			✓
Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

FRANÇAIS

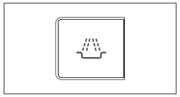
SOMMAIRE

Utilisation du manuel d'utilisation 2
Informations importantes relatives à la sécurité 2
Légendes des symboles et des icônes 2
Consignes permettant d’éviter une exposition excessive aux micro-ondes........ 2
Consignes de sécurité importantes........ 3
Présentation rapide........ 6
Tableau de commande 7
Four........ 8
Accessoires........ 8
Installation du four micro-ondes........ 9
Réglage de l'horloge........ 9
Vérification du bon fonctionnement de votre four 10
Fonctionnement d'un four à micro-ondes 10
Que faire en cas de doute ou de problème ? 11
Cuisson/Réchauffage 11
Puissances et temps de cuisson........ 12
Arrêt de la cuisson........ 12
Réglage du temps de cuisson 12
Utilisation de la fonction de cuisson automatique........ 13
Utilisation de la fonction réchauffage automatique........ 14
Utilisation de la fonction de décongélation 15
Utilisation de la fonction de cafétéria........ 17
Cuisson en plusieurs étapes........ 18
Préchauffage rapide du four........ 19
Cuisson par convection........ 19
Faire griller........ 20
Choix des accessoires........ 21
Combinaison micro-ondes et gril 21
Combinaison micro-ondes et convection........ 22
Utilisation de la fonction de cuisson mémorisée........ 23
Utilisation de la fonction désodorisation........ 23
Sécurité enfants........ 23
Activation/Désactivation du son........ 24
Guide des récipients........ 24
Guide de cuisson........ 25
Nettoyage du four micro-ondes........ 35
Rangement et entretien du four micro-ondes........ 35
Caractéristiques techniques........ 36

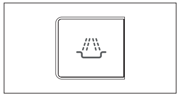
PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

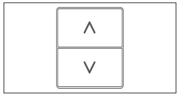
1. Placez les aliments dans le four. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** ( ) .



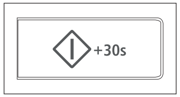
2. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** ( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.



3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (∧) et (∨) autant de fois que nécessaire.



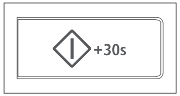
4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).



Résultat : la cuisson démarre.

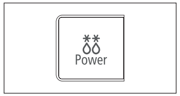
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires
Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

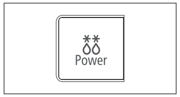


Si vous souhaitez faire décongeler des aliments

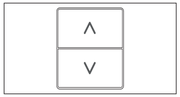
1. Placez les aliments surgelés dans le four. Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** ( ).



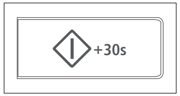
2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** ( ) jusqu'à ce que la catégorie souhaitée soit sélectionnée.



3. Réglez le poids en appuyant sur les boutons (⋀) et (⋁) autant de fois que nécessaire.



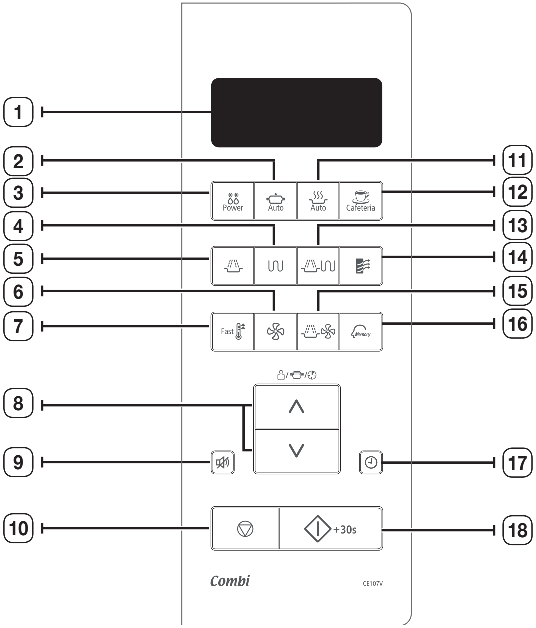
4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).



Résultat : la Décongélation démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

TABLEAU DE COMMANDE

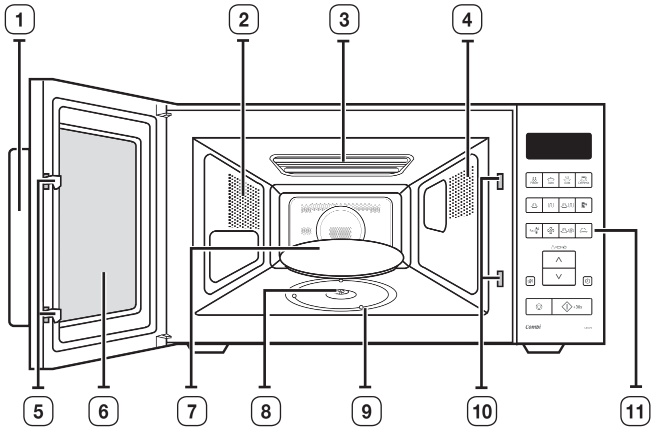


1. ÉCRAN
2. BOUTON DU MODE CUISSON AUTOMATIQUE
3. BOUTON DU MODE DÉCONGÉLATION
4. BOUTON DU MODE GRIL
5. BOUTON DU MODE MICRO-ONDES
6. BOUTON DU MODE CONVECTION
7. BOUTON DU MODE PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE RAPIDE
8. BOUTON AUGMENTER/REDUIRE (poids, quantité, temps)
9. BOUTON DU MODE ACTIVATION/DESACTIVATION DU SON
10. BOUTON ARRÊT/ANNULATION
11. BOUTON DU MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
12. BOUTON DU MODE CUISSON CAFÉTÉRIA
13. BOUTON DU MODE MICRO-ONDES+GRIL
14. BOUTON DU MODE DÉSODORISATION
15. BOUTON DU MODE MICRO-ONDES+CONVECTION
16. BOUTON MÉMORISATION
17. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HORLOGE
18. BOUTON DÉPART/+30s

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 7 2011-08-03 10:28:38

FRANÇAIS

FOUR



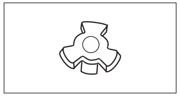
1. POIGNÉE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. ÉLÉMENT CHAUFFANT
4. ORIFICES DE VENTILATION
5. LOQUETS DE LA PORTE
6. PORTE
7. PLATEAU TOURNANT
8. COUPLEUR
9. ANNEAU DE GUIDAGE
10. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
11. TABLEAU DE COMMANDE

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four Micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

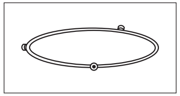
1. **Coupleur** : à placer correctement sur l'axe du moteur situé dans le plancher du four.

   Fonction : le coupleur permet de faire tourner le plateau.



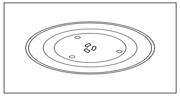
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

   Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.



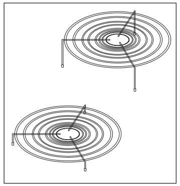
3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

   Fonction : ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



4. **Grille supérieure, Grille inférieure :** à placer sur le plateau.

   Fonction : ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**

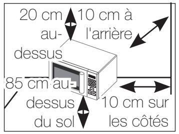


CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 8 2011-08-03 10:28:38

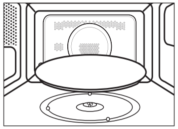
INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four.
   Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant..
   Vérifiez que le plateau tourne librement.



3. Installez le four Micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise de terre de 230 V CA - 50Hz à 3 broches. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine.
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

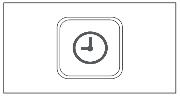
Votre four Micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.
Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures.
Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

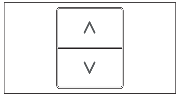
✎ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

1.

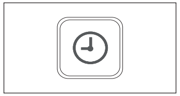
Pour afficher l'heure...	**Ensuite, appuyez sur le bouton 🕘...**
au format 24 heures	Une fois
au format 12 heures	Deux fois



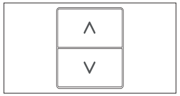
2. Appuyez sur les boutons (⋀) et (⋁) pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton 🕘.

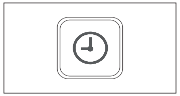


4. Appuyez sur les boutons (⋀) et (⋁) pour régler les minutes.



5. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton 🕘 pour lancer l'horloge.

   Résultat : L'heure s'affiche lorsque le four à Micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

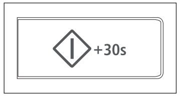


VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous au chapitre « Problèmes et solutions ».

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Refermez la porte.



Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Start (Départ)** (◇) autant de fois que nécessaire.

Résultat : Le four chauffe l'eau pendant 4 à 5 minutes. L'eau doit alors bouillir.

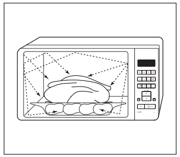
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les Micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à Micro-ondes pour :

- Décongélation
- Faire réchauffer
- cuire.

Principe de cuisson



1. Les Micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les Micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

Ces phénomènes sont normaux.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four
- Reflet lumineux autour de la porte et du four
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Start (Départ)** () ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
  - Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
  - Solution : Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

Le message « E - 24 » s'affiche.

- Le message « E - 24 » s'affiche automatiquement avant que le four à Micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E - 24 » s'affiche, appuyez sur la touche « Stop (Arrêt)/Annuler » pour lancer le mode Initialisation.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

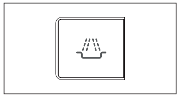
CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

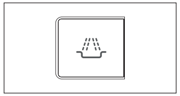
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** ().

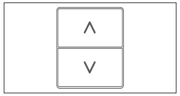
   

   Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
   () (mode micro-ondes)

2. Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** () jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.

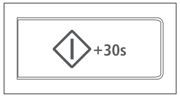
   

3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (⋀) et (⋁).

   Résultat : le temps de cuisson s'affiche.

4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ().

   Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
   - Un signal sonore retentit et le message « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** (). Si vous souhaitez changer la puissance en cours de cuisson, appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** () jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

Démarrage rapide :

Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Start (Départ)** () autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 11 2011-08-03 10:28:39

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Puissance	**Pourcentage**	**Puissance en watts**
ÉLEVÉE	100 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez...	**Le temps de cuisson doit être...**
une puissance élevée une puissance faible	réduit augmenté

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	**Vous devez...**
temporairement	Ouvrez la porte. **Résultat :** La cuisson s’arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).
définitivement	Appuyez sur le bouton **Stop (Arrêt)** (▽). **Résultat :** La cuisson s’arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Stop (Arrêt)** (▽).

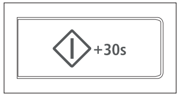
RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.

Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Start (Départ)** (◇).



CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 12
2011-08-03 10:28:39

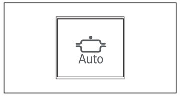
UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE

Les cinq fonctions de cuisson automatique (Auto) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur les boutons (⋀) et (⋁).

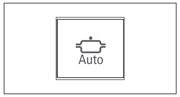
☛ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux Micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

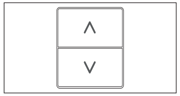
1. Appuyez sur le bouton **Auto Cook (Cuisson automatique)** (Auto).



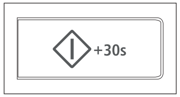
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez cuire en appuyant sur le bouton **Auto Cook (Cuisson automatique)** (Auto). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (⋀) et (⋁).



4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).



Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson automatique ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.
Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des Micro-ondes.
Les programmes 3 et 4 font appel à un mode de cuisson combinée (Micro-ondes et gril).
Le programme 5 fait appel à la cuisson par Micro-ondes et à la cuisson par convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1.	**Légumes frais**	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	2 à 3 min	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 750 g. Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
2.	**Pommes de terre épluchées**	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	3 min	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe) pour 300 à 450 g de légumes et 60 ml (4 cuillères à soupe) pour 500 à 750 g.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
3.	**Poisson grillé**	200 à 300 g (un poisson) 400 à 500 g (1 à 2 parts) 600 à 700 g (2 parts)	3 min	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
4.	**Morceaux de poulet**	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 parts) 600 à 700 g (3 parts)	3 min	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.
5.	**Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau**	900 à 1000 g 1200 à 1300 g 1400 à 1500 g	10 à 15 min	Badigeonnez le bœuf/ l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être ajouté après le rôtissage). Disposez sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer.

UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Les quatre fonctions de réchauffage automatique (Auto) proposent quatre temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur les boutons (⋀) et (⋁).

☛ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux Micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage automatique)** (Auto)
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage automatique)** (Auto). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.
3. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (⋀) et (⋁).
4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).

   Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 14 2011-08-03 10:28:40

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des Micro-ondes.
Les programmes 3 et 4 font appel à la cuisson par Micro-ondes et à la cuisson par convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1.	**Plats préparés** (réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial Micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
2.	**Soupe/ sauce** (réfrigérée)	200 à 250 ml 300 à 350 ml 400 à 450 ml 500 à 550 ml 600 à 650 ml 700 à 750 ml	2 à 3 min	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique durant le réchauffage. Mélangez la soupe dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête lorsque vous ouvrez la porte). Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
3.	**Pizza surgelée**	300 à 400 g 450 à 550 g 600 à 700 g	-	Pour une seule pizza surgelée (-18 °C), utilisez la grille supérieure ; pour deux pizzas surgelées, utilisez la grille inférieure et la grille supérieure.
4.	**Petits pains surgelés**	100 à 150 g (2 parts) 200 à 250 g (4 parts) 300 à 350 g (6 parts) 400 à 450 g (8 parts)	3 à 5 min	Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18 °C) en cercle sur la grille inférieure. Pour 8 petits pains, répartissez-les de manière égale sur la grille inférieure et la grille supérieure. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes.

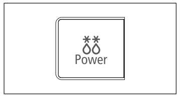
UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

Le mode Décongélation () permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de Décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

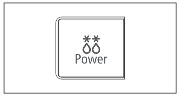
N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux Micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Refermez la porte.

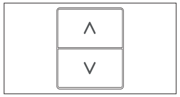
1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** ().



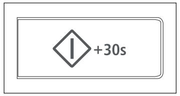
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire décongeler en appuyant sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur les boutons (⋀) et (⋁).

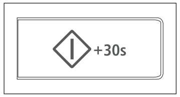


4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ().



   Résultat :
   - La phase de Décongélation commence.
   - Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de Décongélation.

5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Start (Départ)** () pour reprendre la Décongélation.



   Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Vous pouvez aussi programmer la Décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Micro-ondes avec un niveau de puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Décongélation » de la page 30 pour de plus amples détails.

FRANÇAIS

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 15 2011-08-03 10:28:40

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la Décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain ou le gâteau sur du papier absorbant.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1.	Viande	200 à 2000 g	20 à 90 min	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la Décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2.	Volaille	200 à 2000 g	20 à 90 min	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la Décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3.	Poisson	200 à 2000 g	20 à 80 min	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4.	Pain/ gâteaux	125 à 1000 g	10 à 60 min.	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la Décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la Décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5.	Fruits	100 à 600 g	5 à 20 min.	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la Décongélation de toutes sortes de fruits.

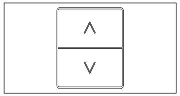
UTILISATION DE LA FONCTION DE CAFÉTÉRIA

Avec la fonction Caféteria (Cafeteria), le temps de cuisson est réglé automatiquement. Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

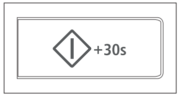
1. Appuyez sur le bouton **Cafeteria (Caféteria)** (Cafeteria).

2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Cafeteria (Caféteria)** (Cafeteria) Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.

3. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur les boutons (∧) et (∨).



4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).



Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant répertorie les programmes automatiques permettant de faire réchauffer des boissons ou de décongéler et chauffer des gâteaux surgelés. veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.
Le programme 1 utilise le mode Micro-ondes uniquement. Le programme 2 combine la cuisson par Micro-ondes et la cuisson par convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1.	**Boissons** (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	1 à 2 min.	Versez le liquide dans des tasses en céramique et faites chauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 ou 4 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à Micro-ondes. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du Micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
2.	**Gâteau surgelé**	200 à 300 g 400 à 500 g 600 à 700 g 800 à 900 g 1000 à 1100 g 1200 à 1300 g	5 à 25 min	Pour un gâteau entier, placez-le (encore congelé) au centre ; pour des parts de gâteau, disposez-les (encore congelées) en cercle sur la grille hauteur mini. Positionnez la grille au centre du four, sur le plateau tournant. La chaleur par convection permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des gâteaux (ronds) qu'à celle des parts de gâteau (ex. : crumble aux fruits, Streusel ou gâteau aux graines de pavot). En revanche, ne l'utilisez pas pour faire cuire des gâteaux fourrés à la crème ou nappés de chocolat.

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

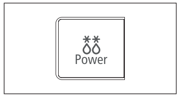
Votre pouvez programmer votre four à Micro-ondes pour qu'il cuise les aliments en trois étapes (les fonctions Convection, Micro-ondes + Convection et Préchauffage rapide ne peuvent en revanche pas être utilisées lorsque ce mode est activé).

Exemple : vous souhaitez faire décongeler et cuire un aliment sans avoir à régler de nouveau le four après chaque étape. Vous pouvez ainsi faire décongeler et cuire un poulet de 1,8 kg en trois étapes :

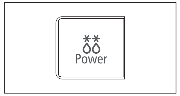
- Faire décongeler
- Cuisson Micro-ondes pendant 30 minutes
- Gril pendant 15 minutes

☛ La Décongélation doit constituer la première étape. La cuisson combinée et le gril ne peuvent être utilisés qu'une fois durant les deux étapes restantes. Cependant, le Micro-ondes peut être utilisé deux fois (avec deux niveaux de puissance différents).

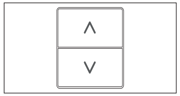
1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power).



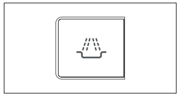
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire décongeler en appuyant sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power).



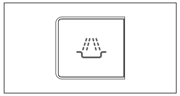
3. Réglez le poids en appuyant sur les boutons (∧) et (∨) autant de fois que nécessaire (pour obtenir 1800 g dans cet exemple).



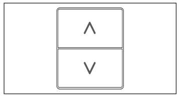
4. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** ( ).



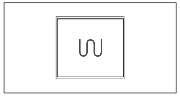
5. Réglez le niveau de puissance de la cuisson Micro-ondes en appuyant sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** ( ) pour sélectionner le niveau de puissance requis (450 W dans cet exemple).



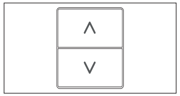
6. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (∧) et (∨) (pour obtenir 30 minutes dans cet exemple).



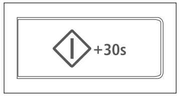
7. Appuyez sur le bouton **Gril** ( ).



8. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (∧) et (∨) (pour obtenir 15 minutes dans cet exemple).



9. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).



Résultat : la cuisson démarre.

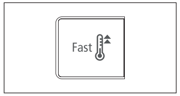
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

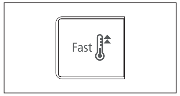
Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes ; le four s'éteint ensuite automatiquement.
Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

1. Appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** (Fast).

   Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
   220 °C (température)



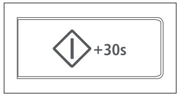
2. Appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** (Fast) une ou plusieurs fois pour régler la température.
   (Température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).

   Résultat : le four est préchauffé à la température requise.

   - Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson sélectionné et de 2 secondes pour la température programmée.
     Ex. : en mode de préchauffage rapide à 200 °C



(affiché pendant 8 secondes)

(affiché pendant 2 secondes)

   - Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
   - Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** (Fast).

CUISSON PAR CONVECTION

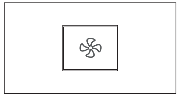
Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 220 °C sur huit niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

Si vous souhaitez faire préchauffer rapidement le four, reportez-vous à la page 19.
- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

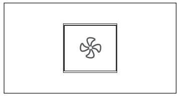
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte et placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.

1. Appuyez sur le bouton **Convection** ( ).

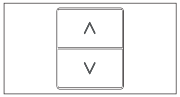
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :
   (mode Convection)
   220 °C (température)



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection** ( ) pour régler la température.
   (Température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

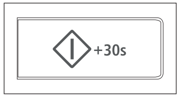


3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (∧) et (∨).



CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 19 2011-08-03 10:28:42

4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).



Résultat : la cuisson démarre.

- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson prédéfini et de 2 secondes pour la température prédéfinie.
  Ex. : 30 minutes de temps de cuisson à 200 °C

(affiché pendant 8 secondes)

(affiché pendant 2 secondes)

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

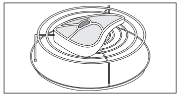
Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** (Fast).

FAIRE GRILLER

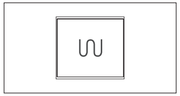
Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par Micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.

1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



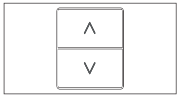
2. Appuyez sur le bouton **Gril** (ᨓ).



Résultat : les indications suivantes s'affichent :
ᨓ (mode gril)

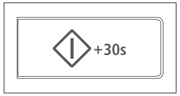
- La température du gril n'est pas réglable.

3. Réglez le temps de cuisson au gril en appuyant sur les boutons (∧) et (∨).



- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).

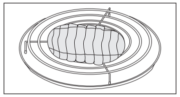


Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

CHOIX DES ACCESSOIRES

La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.



Les plats adaptés à la cuisson aux Micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (Micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux Micro-ondes et au four traditionnel.

☛ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 24.

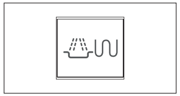
COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par Micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux Micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les Micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

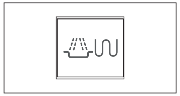
1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Gril** ().



Résultat : les indications suivantes s'affichent :

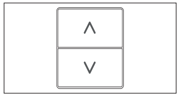
- (mode combiné micro-ondes et gril)
- 600 W (puissance de sortie)

2. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + gril** () jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (300 à 600 W).



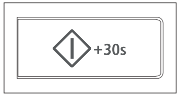
- La température du gril n'est pas réglable.

3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (∧) et (∨).



- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).



Résultat :

- La cuisson combinée démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 21 2011-08-03 10:28:42

COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des Micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des Micro-ondes est disponible immédiatement.

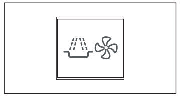
De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

- les viandes rôties et les volailles ;
- les tartes et les gâteaux ;
- les plats à base d'œufs et de fromage.

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux Micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les Micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et un brunissage optimaux, utilisez la grille inférieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Refermez la porte.

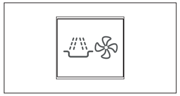
1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Convection** ( ).



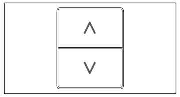
Résultat : les indications suivantes s'affichent :

	(mode combiné micro-ondes et Convection)
600 W	(puissance de sortie : permet de passer au mode de température suivant en 2 secondes)
220 °C	(température)

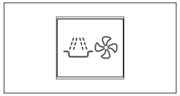
2. Sélectionnez la température à l'aide du bouton **Micro-ondes + Convection** ( ).
(Température: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



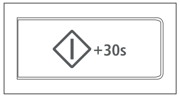
3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (⋀) et (⋁).
   - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Réglez le niveau de puissance approprié à l'aide du bouton **Micro-ondes + Convection** ( ) jusqu'à ce que la puissance de sortie correspondante soit affichée (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).



Résultat :

- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux Micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson prédéfini et de 2 secondes pour la température prédéfinie.
Ex. : 30 minutes de temps de cuisson à 200 °C

(affiché pendant 8 secondes)

(affiché pendant 2 secondes)

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

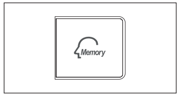
Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** (Fast).

UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON MÉMORISÉE

Si vous cuisinez ou réchauffez souvent le même type de plats, vous pouvez enregistrer les temps de cuisson et les puissances dans la mémoire du four, de sorte que vous n'avez pas besoin de les régler à chaque fois.

Enregistrement des réglages

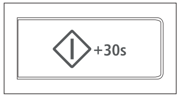
1. **Pour programmer le…**	**Ensuite, appuyez sur le bouton Memory (Mémorisation) ( ).**
Réglage	Une fois (la lettre **P** s'affiche à l'écran)
Réinitialisation	Deux fois (la lettre **P** s'affiche à l'écran)



2. Choisissez votre programme de cuisson habituel (MO, Gril, MO + gril, Convection, MO + convection)

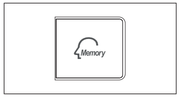
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).

   Résultat : Vos réglages sont désormais mémorisés.



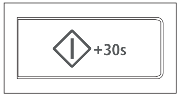
Enregistrement des réglages
Posez le plat au centre du plateau tournant,

1. Appuyez sur le bouton **Memory (Mémorisation)** ( ).



2. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).

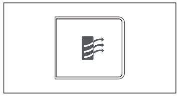
   Résultat : Vos réglages sont désormais mémorisés.



UTILISATION DE LA FONCTION DÉSODORISATION

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de cuisson à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation. Commencez par nettoyer l'intérieur du four.

Appuyez sur le bouton **Deodorize (Désodorisation)** ( ) une fois le nettoyage terminé. Un signal sonore retentit quatre fois.



La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes.

Vous pouvez également régler le temps de la fonction **Deodorize (Désodorisation)** en appuyant sur le bouton +30s.

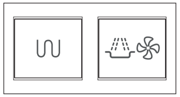
La durée maximale est fixée à 15 minutes.

SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à Micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.
Le four peut être verrouillé à tout moment.

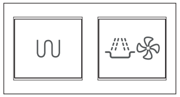
1. Appuyez simultanément (environ trois secondes) sur **Gril** ( ) et **Micro-ondes + Convection** ( ).

   Résultat :
   - Le four est verrouillé.
   - L'afficheur indique l'information suivante : « **L** » signifiant Lock (Verrou).



2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau simultanément (environ trois secondes) sur **Gril** ( ) et **Micro-ondes + Convection** ( ).

   Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.



ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU SON

Le signal sonore peut être désactivé ou réactivé à tout moment.

1. Appuyez sur les boutons **Sound On/Off (Activation/ Désactivation du son)** (🔇).

   Résultat : le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.

2. Pour réactiver le son, appuyez à nouveau sur le bouton **Sound On/Off (Activation/Désactivation du son)** (🔇).

   Résultat : Le four fonctionne normalement.

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four Micro-ondes, il est nécessaire que les Micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux Micro-ondes (ex. : « adapté aux Micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four Micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 24 2011-08-03 10:28:43

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé**

✓✗ **: À utiliser avec précaution**

✗ **: risqué**

GUIDE DE CUISSON

Micro-ondes

Les Micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les Micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux Micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des Micro-ondes les traverser. Les Micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par Micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par Micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four Micro-ondes. En résumé, la cuisson par Micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial Micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

FRANÇAIS

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 25 2011-08-03 10:28:43

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	900 W	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 26 2011-08-03 10:28:44

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de bruxelles	250 g	6-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4-4½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Champignons	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-5½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5½-6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 27 2011-08-03 10:28:44

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four Micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert
Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange
Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements.
Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four Micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos
Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ :
Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.
LAIT POUR BÉBÉ :
Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min à 1 min 10 s	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 250 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à Micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.

FRANÇAIS

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 29 2011-08-03 10:28:44

FRANÇAIS

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial Micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial Micro-ondes.
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6-7	1-2	Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir.

FAIRE DÉCONGELER

Les Micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la Décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de Décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la Décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la Décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de Décongélation. Le temps de repos pour une Décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de Décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de Décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de Décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	14-15	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de Décongélation.
Poulet entier	1200 g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6-7	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de Décongélation.
Poisson entier	400 g	11-13		
Fruits				
Baies	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g)	2 parts 4 parts	1-1½ 2½-3	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de Décongélation.
Tartine/ Sandwich	250 g	4-4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Ils fonctionnent lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de faire dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :
Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

Micro-ondes + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des Micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les Micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :
Lorsque vous utilisez le mode combiné (Micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant. Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 31 2011-08-03 10:28:44

FRANÇAIS

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.
Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (25 g/tartine)	gril seul	2-3	1-2	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.
Tomates grillées	400 g (2 parts)	300 W + Gril	5-6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 parts (300 g)	300 W + Gril	4-5	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 parts (500 g)	300 W + Gril	5-6	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.
Gratin de pommes de terre/légumes (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	9-11	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	7-8	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	300 W + Gril	8-10	6-8	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Biftecks (à point)	400 g (2 parts)	gril seul	10-14	8-12	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler.

Ustensiles pour la cuisson par convection :
tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :
tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

Micro-ondes + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des Micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante. La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + convection :
doivent laisser passer les Micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson Micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + convection :
viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection.
Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
PIZZA					
Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes					
Lasagnes surgelées	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux Micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
VIANDE					
Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après cuisson, recouvrez la viande d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.

FRANÇAIS

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 33 2011-08-03 10:28:44

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Poulet rôti	1000 à 1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes.
PAIN Petits pains frais	6 morceaux (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1)	180 W + 220 °C	8-10	-	Placez la baguette surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
GÂTEAU Tarte aux pommes (pâte fraîche)	500 g	180 °C uniquement	38-43	-	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Mini muffins (pâte fraîche)	12 x 30 g (350 à 400 g)	220 °C uniquement	17-23	-	Répartissez uniformément la pâte fraîche dans des moules à muffins en papier. Placez les plats sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Cookies (pâte fraîche)	200 à 250 g	200 °C uniquement	15-20	-	Placez les croissants surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la Décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.
Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.
Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle.
Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage.
Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage

Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait s'avérer dangereux.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez JAMAIS s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation.
N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four Micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Les instructions relatives aux éléments de cuisson, aux plaques de cuisson et au four doivent mentionner qu'aucun nettoyeur vapeur ne doit être utilisé.

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four Micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en Micro-ondes est habilité à effectuer ces réparations.

Ne retirez JAMAIS l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.

- **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 35 2011-08-03 10:28:44

FRANÇAIS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Puissance	
Puissance maximale	2700 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1250 W
Convection (élément chauffant)	1850 W maxi.
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	517 x 460 x 310 mm
Intérieures	358 x 327 x 231,5 mm
Capacité	1,0 pied cube
Poids	
Net	18,0 kg env.

SAMSUNG

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
NIGERIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	www.samsung.com www.samservice.com

Code N° : DE68-03714Z

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_FR.indd 36 2011-08-03 10:28:44

CE107V

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على

www.samsung.com/register

SAMSUNG

فرن ميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

Planet First 100% Recycled Paper

تم طباعة هذا الدليل على ورق معاد تصنيعه بنسبة ١٠٠٪.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_AR.indd 1 7/28/2011 11:12:15 AM

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات قيمة تتعلق بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

معلومات مهمة متعلقة بالسلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

قبل استخدام الميكروويف، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسئولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل، كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المحببة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

تحذير	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية جسيمة أو قد تتسبب في الوفاة.**
تنبيه	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات.**

تحذير: خطر حريق	تحذير: سطح ساخن
تحذير: كهرباء	تحذير: مواد متفجرة
يحظر القيام بهذا الإجراء.	اتبع التعليمات بدقة.
يحظر الفك.	افصل قابس التيار الكهربي من مقبس الحائط.
يحظر اللمس.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.
اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.	ملاحظة
هام	

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف.

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يحظر تحت أية ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي الأمان للقفل.

(ب) يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي، أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) يحظر تشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرّضه للثني)
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة.

يُعد هذا المنتج أحد أجهزة المجموعة ٢ الفئة B المزودة بتجهيزات ISM، حيث تتميز المجموعة ٢ باحتوائها على كافة تجهيزات ISM التي يمكنها توليد طاقة تردد لاسلكية و/أو يتم استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي لمعالجة المواد وأجهزة تفريغ الشحن وأجهزة اللحام.
أما أجهزة الفئة B فهي أجهزة مناسبة للاستخدام بالمؤسسات المحلية والمؤسسات التي تتصل مباشرة بشبكة إمداد الطاقة منخفضة الفولطية التي تقوم بتزويد المباني المستخدمة للأغراض المحلية.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

تأكد من اتباع احتياطات السلامة دائمًا.

				تحذير
✓	✓	✓	✓	يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.
✓	✓	✓	✓	لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة.
✓	✓	✓	✓	يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.
✓	✓	✓	✓	لا تقم بتركيب الجهاز: بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة، أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.
✓	✓	✓	✓	يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.
✓	✓	✓	✓	قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالتراب أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.
✓	✓	✓	✓	لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.
✓	✓	✓	✓	عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسيل أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس مأخذ الكهرباء.
✓	✓	✓	✓	لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.
✓	✓	✓	✓	لا تقم بإطفاء الجهاز عن طريق فصل مقبس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.
✓	✓	✓	✓	لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.
✓	✓	✓	✓	تجنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.
		✓	✓	لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط)
✓	✓	✓	✓	لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.
✓		✓	✓	تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.
	✓	✓	✓	قم بتوصيل مأخذ التيار الكهربي في مقبس الحائط بإحكام. لا تستخدم مهايئ كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.
	✓	✓	✓	لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.
✓	✓	✓	✓	لا تستخدم مأخذ كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مقبس حائط واسع. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.
		✓	✓	لا ينبغي تشغيل الأجهزة بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
		✓	✓	لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.
	✓	✓	✓	لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.

⊘	لا ترش مواد متطايرة. مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.	✓	✓		
★	يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز	✓	✓	✓	✓
⊘	لا ينبغي تركيب هذا المنتج في المركبات والسيارات الكبيرة وما إلى ذلك. إلخ.	✓	✓	✓	✓
⊘	لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.	✓		✓	✓
⊘	ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط ولا ينبغي استخدامه في الخزانة. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط)	✓	✓	✓	✓
★	تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة. يجب عدم السماح للأطفال الذين دون الثامنة بالاقتراب من الفرن. ما لم يكن ذلك تحت الإشراف الدائم من قِبل الوالدين.	✓	✓	✓	✓
★	تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.	✓	✓	✓	✓
★	يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي عدم لعب الأطفال بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.	✓	✓	✓	✓
⊘	تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفل الباب للتلف. لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.	✓	✓	✓	✓
⊘	تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.	✓	✓	✓	✓
⊘	تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل وضع المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.	✓	✓	✓	

⊘	تحذير: لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.	✓		✓	✓
⊘	تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز لتجنب إصابتهم بحروق.	✓		✓	
★	تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني: لمنع حدوث مثل هذا الموقف. انتظر "دومًا" مدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق. اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية: • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تقم بوضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.	✓	✓	✓	✓
★	يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.	✓		✓	✓
★	تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق:			✓	
★	هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.	✓	✓	✓	✓
★	يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.	✓	✓	✓	✓
★	يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.	✓	✓	✓	✓
★	يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله. إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان. افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
⊘	قد تسخن الأسطح أكثر من اللازم أثناء تنظيف الفرن لذا يراعى إبعاد الأطفال. (طراز التنظيف فقط)		✓	✓	

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_AR.indd 4 7/28/2011 11:12:38 AM

يجب إزالة السوائل المسكوبة قبل التنظيف وأدوات الطهي التي يمكن تنظيفها يدويًا من الممكن تركها في الفرن أثناء عملية التنظيف. (طراز التنظيف فقط)	✓	✓	✓	✓
ينبغي مراعاة إمكانية فصل الجهاز عن مصدر الطاقة بعد التركيب. قد تتحقق إمكانية قطع التيار الكهربي بعد تركيب قابس للتيار الكهربي يُمكن الوصول إليه أو طريق دمج مفتاح في أسلاك التوصيل وفقًا لشروط توصيل الأسلاك. (الطراز المضمّن فقط)	✓	✓	✓	✓

تنبيه

	حريق	كهرباء	سطح ساخن	انفجار
استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛ ولا تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية. السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.	✓		✓	✓
عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها؛	✓		✓	
ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.	✓		✓	✓
حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.	✓		✓	✓
في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛	✓		✓	✓
يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛	✓	✓		✓
لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.	✓	✓		
يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.			✓	✓
لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.	✓		✓	
استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.			✓	
يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن تبرد.			✓	
حرّك السوائل بشكلٍ جزئي أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها، مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.			✓	
قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.			✓	
لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.	✓			✓
لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.	✓			✓
ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف")	✓		✓	
يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	✓	✓	✓	

العربية

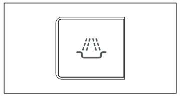
المحتويات

استخدام كتيب الإرشادات ٢
معلومات مهمة متعلقة بالسلامة ٢
قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة ٢
احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف ٢
إرشادات هامة تتعلق بالسلامة ٣
دليل البحث "السريع" ٦
لوحة التحكم ٧
الفرن ٨
الأدوات الإضافية ٨
تركيب فرن الميكروويف ٩
ضبط الوقت ٩
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ١٠
كيفية عمل فرن الميكروويف ١٠
ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة ١١
الطهي / إعادة التسخين ١١
اختلاف مستويات الطاقة والوقت ١٢
إيقاف عملية الطهي ١٢
ضبط مدة الطهي ١٢
استخدام ميزة الطهي التلقائي ١٣
استخدام ميزة إعادة التسخين التلقائي ١٤
استخدام ميزة فك التجميد ١٥
استخدام ميزة المشروبات السريعة ١٧
الطهي على مراحل متعددة ١٨
التسخين الأولي السريع للفرن ١٩
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري ١٩
عملية الشوي ٢٠
اختيار الملحقات ٢١
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا ٢١
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري ٢٢
استخدام ميزة ذاكرة الطهي ٢٣
استخدام ميزة إزالة الروائح ٢٣
تأمين فرن الميكروويف ٢٣
استخدام تشغيل / إيقاف تشغيل الصوت ٢٤
دليل أواني الطهي ٢٤
دليل الطهي ٢٥
تنظيف فرن الميكروويف ٣٥
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه ٣٥
المواصفات الفنية ٣٦

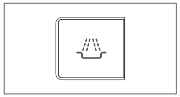
دليل البحث "السريع"

أريد طهي بعض الطعام.

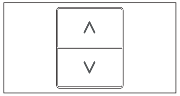
١. ضع الطعام في الفرن.
اضغط زر **الميكروويف** (⌂).



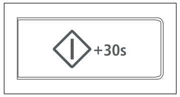
٢. اضغط زر **الميكروويف** (⌂) حتى يظهر مستوى الطاقة الملائم.



٣. حدد وقت الطهي بالضغط على الزر (∧) و (∨) حسب الحاجة.



٤. اضغط زر **البدء** (◇).

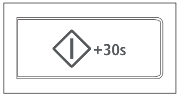


النتيجة: يبدأ الطهي.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

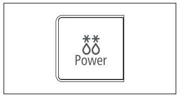
إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية

اترك الطعام في الفرن.
اضغط على الزر **+30s (+٣٠ ثانية)** مرة واحدة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية إضافية ترغب في إضافتها.

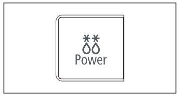


أريد "فك التجميد السريع" لبعض الأطعمة

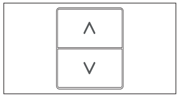
١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
اضغط على الزر Power **(فك التجميد السريع)** (⁂).



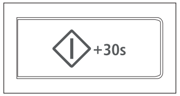
٢. حدد فئة الطعام بالضغط على الزر Power **(فك التجميد السريع)** (⁂) حتى يتم تحديد فئة الطعام التي تريدها.



٣. حدد الوزن بالضغط على الزرين (⋀) و (⋁) حسب الحاجة.



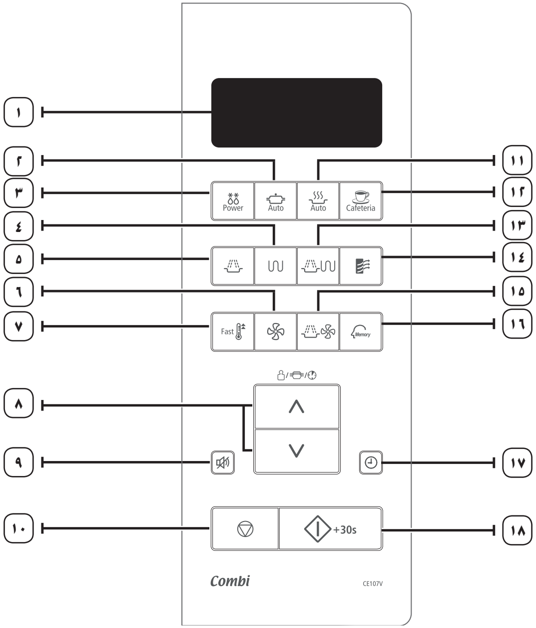
٤. اضغط زر **البدء** (◇).



النتيجة: تبدأ عملية فك التجميد.

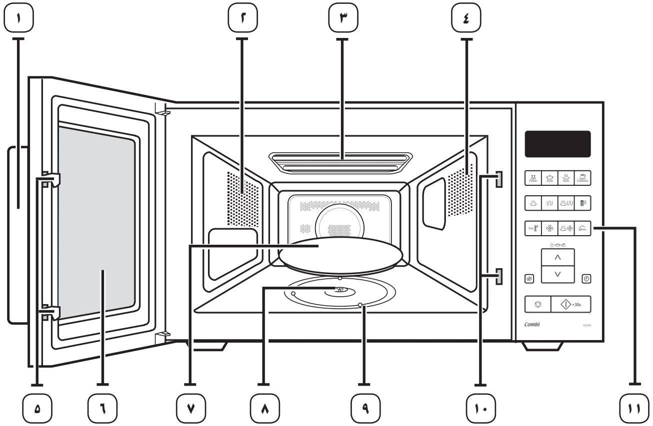
- عند انتهاء الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه كل دقيقة مرة.

لوحة التحكم



١. شاشة العرض
٢. زر ميزة الطهي التلقائي
٣. زر ميزة فك التجميد السريع
٤. زر الشواية
٥. زر الميكروويف
٦. زر المحّمل الحراري
٧. زر تحديد التسخين الأولي السريع التلقائي
٨. الزر لأعلى / لأسفل (الوزن / حجم الوجبة / المدة)
٩. زر تشغيل / إيقاف تشغيل الصوت
١٠. زر إيقاف / إلغاء
١١. زر ميزة إعادة التسخين التلقائي
١٢. زر المشروبات السريعة
١٣. زر الميكروويف والشواية
١٤. زر مزيل الروائح
١٥. زر الميكروويف والمحّمل الحراري
١٦. زر الذاكرة
١٧. زر ضبط الساعة
١٨. زر البدء / 30s+ (+٣٠ ثانية)

الفرن

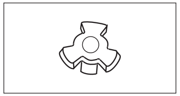


١. مقبض الباب
٢. فتحات التهوية
٣. جزء التسخين
٤. فتحات التهوية
٥. قفلا الباب
٦. الباب
٧. القرص الدوار
٨. أداة التدوير
٩. الحلقة الدوارة
١٠. فتحات قفل الأمان
١١. لوحة التحكم

الأدوات الإضافية

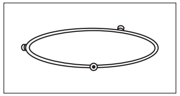
نوفر لك العديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.

١. **أداة التدوير.** يتم وضعها بشكل صحيح فوق عمود الموتور المثبت في قاعدة الفرن.



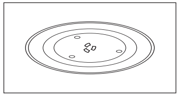
الغرض: تعمل أداة التدوير على تدوير القرص الدوار.

٢. **الحلقة الدوارة.** يتم وضعها في وسط الفرن.



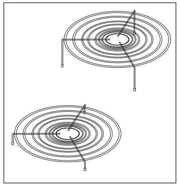
الغرض: تحمل الحلقة الدوارة القرص الدوار.

٣. **القرص الدوار.** يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.



الغرض: يعتبر القرص الدوار هو السطح الأساسي للطهي؛ ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.

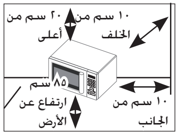
٤. يتم وضع كل من الحامل العلوي والحامل السفلي على القرص الدوار.



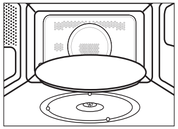
الغرض: يمكن استخدام الحاملين المعدنين لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الآخر على الحامل. **يمكن استخدام الحاملين المعدنين في الشوي والطهي بالحمل الحراري والطهي المجمع.**

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد عن طريق ترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصات) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف بداخل الفرن. وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. وتأكد أيضًا من أن القرص الدوار يدور بسلاسة.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

إذا تلف سلك الطاقة، فيجب استبداله بسلك خاص أو وحدة من نوعية خاصة من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.

وللسلامة الشخصية قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد أرضي يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد ٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة. على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمّنة. عند الإمداد بالكهرباء يتم عرض الأرقام "0:" أو "88:88" أو "12:00" تلقائيًا على الشاشة.

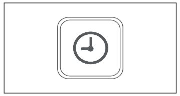
الرجاء ضبط الوقت الحالي. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة:

- عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى
- بعد انقطاع التيار الكهربائي

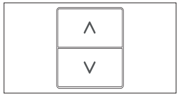
لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

١. **لعرض الوقت بالتنسيق...** **اضغط الزر (ساعة)...**

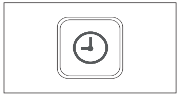
تنسيق ٢٤ ساعة	مرة
تنسيق ١٢ ساعة	مرتان



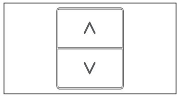
٢. اضغط على الزرين (∧) و (∨) لتحديد الساعة.



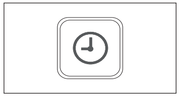
٣. اضغط الزر (ساعة).



٤. اضغط على الزرين (∧) و (∨) لتحديد الدقائق.



٥. عندما يتم عرض الوقت الصحيح، اضغط على الزر (ساعة) مرة أخرى لبدء تشغيل الساعة.



__النتيجة:__ يظهر الوقت ما لم يكن فرن الميكروويف قيد الاستخدام.

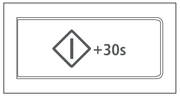
CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_AR.indd 9 7/28/2011 11:12:45 AM

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت. إذا راودك الشك، راجع القسم "ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة" في الصفحة التالية.

يجب توصيل الفرن بمقبس حائط مناسب. يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه بالفرن. في حالة استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى (١٠٠٪ - ٩٠٠ واط). يستغرق الماء وقتاً أطول حتى يصل إلى مرحلة الغليان.

افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن.
ضع كوباً من الماء على القرص الدوار. أغلق الباب.



اضغط على زر **البدء** (◇) وحدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق. بالضغط على زر **البدء** (◇) عدد المرات التي تريدها حسب الحاجة.

النتيجة: يقوم الفرن بتسخين المياه لمدة ٤ أو ٥ دقائق. ينبغي أن يغلي الماء بعدها.

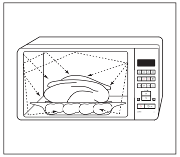
كيفية عمل فرن الميكروويف

إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. تعمل الطاقة المنبعثة منها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:
- فك التجميد
- إعادة التسخين
- الطهي

عملية الطهي

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة المجانترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.



٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق بوصة واحدة تقريبًا (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.

٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعًا لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:
- طهي الطعام بشكل متساو حتى الجزء الداخلي منه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة

يستغرق دوماً التعرف على جهاز جديد بعض الوقت. إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه. حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

تعد الأمور التالية أمورًا طبيعية.

- التكثيف داخل الفرن
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
- ينعكس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث بخار من حول الباب أو الفتحات

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق

- • هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح والضغط على زر **البدء** (◇)؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

الطعام زائد النضج أو نيئ

- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

تنبعث شرارة ويصدر صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربائي)

- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو وعاء معدني آخر داخل الفرن؟
- هل ورق الألومنيوم قريب جدًا من الجدران الداخلية؟

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون

- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون أو الراديو عند تشغيل الفرن. يعد ذلك أمرًا عاديًا.
  - الحل: ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التليفزيون والراديو والهوائيات.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن. قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض.
  - الحل: قم بفصل مقبس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

تظهر الرسالة "E - 24"

- يتم تنشيط الرسالة "E - 24" تلقائيًا قبل أن يحدث تسخين زائد لفرن الميكروويف. ومجرد تنشيط الرسالة "E - 24". يجب الضغط على المفتاح "إيقاف/الإلغاء" للاستفادة من وضع التهيئة.

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة. اتصل بأقرب مركز خدمة عملاء محلي تابع لشركة SAMSUNG.

الرجاء قراءة المعلومات التالية:

- طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به. عادةً ما يكون مطبوعاً على الجزء الخلفي من الفرن
- التفاصيل الخاصة بالضمان
- جهز شرحاً واضحاً للمشكلة

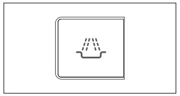
اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

الطهي / إعادة التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو إعادة تسخينه.

☛ تأكد "دومًا" من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.

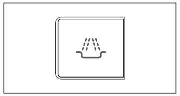
افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا.



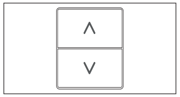
١. اضغط زر **الميكروويف** (☐).

النتيجة: يتم عرض العلامات الآتية:

(☐) (وضع الميكروويف)

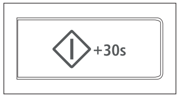


٢. حدد مستوى الطاقة المطلوب بالضغط على زر **الميكروويف** (☐) مرة أخرى حتى يظهر مقدار الطاقة الناتجة الذي تريده. راجع جدول مستويات الطاقة التالي للحصول على مزيد من التفاصيل.



٣. اضبط مدة الطهي بالضغط على الزرين (∧) و (∨).

النتيجة: يظهر وقت الطهي.



٤. اضغط زر **البدء** (◇).

النتيجة: يضيئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران. يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي:

- يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالرقم "0" لأربع مرات

ثم يصدر الفرن صوت التنبيه مرة كل دقيقة.

إذا كنت ترغب في معرفة "مستوى الطاقة" الحالي لتجويف الفرن. اضغط زر **الميكروويف** (☐) مرة واحدة. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة أثناء الطهي. اضغط زر **الميكروويف** (☐) مرتين أو أكثر لتحديد مستوى الطاقة الذي تريده.

بدء التشغيل السريع:

يمكنك تسخين قبل ما مدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ واط) من خلال الضغط على زر **البدء** (◇) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن العمل في الحال.

العربية

اختلاف مستويات الطاقة والوقت

تمكنك ميزة مستويات الطاقة من تحديد حجم الطاقة اللازمة والوقت المطلوب لطهي الطعام وذلك طبقاً لنوعية الطعام وكميته. يمكن الاختيار من ست مستويات للطاقة.

مستوى الطاقة	النسبة المئوية	الإخراج
عالي	٪ ١٠٠	٩٠٠ واط
عالي متوسط	٪ ٦٧	٦٠٠ واط
متوسط	٪ ٥٠	٤٥٠ واط
منخفض متوسط	٪ ٣٣	٣٠٠ واط
كف التجميد	٪ ٢٠	١٨٠ واط
منخفض	٪ ١١	١٠٠ واط

تتوافق أوقات الطهي المعطاة في وصفات الطعام وفي هذا الكتيب مع مستويات الطاقة المحددة المشار إليها.

عند تحديد....	يجب أن يكون وقت الطهي اللازم....
مستوى طاقة أعلى مستوى طاقة أقل	أقل أكثر

إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

- التحقق من مدى نضج الطعام
- قلب الطعام أو تقليبه حسب الحاجة
- ترك الطعام لفترة من الوقت

لإيقاف الطهي...	عندئذ...
مؤقت	افتح الباب. **النتيجة:** تتوقف عملية الطهي. لاستئناف عملية الطهي، أغلق الباب مرة أخرى واضغط على زر **البدء** (◇).
كامل	اضغط على زر **الإيقاف** (▽). **النتيجة:** تتوقف عملية الطهي. إذا رغبت في إلغاء إعدادات الطهي. اضغط على زر **الإيقاف** (▽) مرة أخرى.

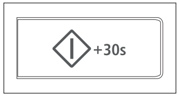
ضبط مدة الطهي

يمكنك زيادة مدة الطهي بالضغط على الزر 30s+ (+٣٠ ثانية) لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

- التحقق من مدى نضج الطعام في أي وقت بسهولة عن طريق فتح باب الفرن
- زيادة مدة الطهي المتبقية

لزيادة وقت الطهي. اضغط على زر **البدء** (◇) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

- مثال: لإضافة ثلاث دقائق. اضغط على زر **البدء** (◇) ست مرات.



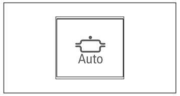
استخدام ميزة الطهي التلقائي

تتضمن/توفر وظائف الطهي التلقائي الخمس (Auto) أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

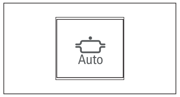
يمكنك تعديل كمية الطعام بالضغط على الزرين (∧) و (∨).

☛ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

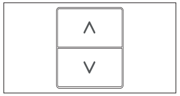
افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.



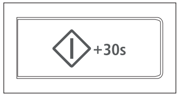
١. اضغط الزر **الطهي التلقائي** (Auto).



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **الطهي التلقائي** (Auto). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة.



٣. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (∧) و (∨).



٤. اضغط زر **البدء** (◇).

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقًا الذي حددته.

- عند انتهاء الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يبين الجدول التالي برامج الطهي الآلي والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.
يتم تشغيل البرنامجين ١ و ٢ مع طاقة موجات الميكروويف فقط.
يستخدم البرنامجان ٣ و ٤ أشعة الميكروويف والشواية معًا.
ويستخدم البرنامج رقم ٥ أشعة الميكروويف والحمل الحراري.

الكود	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
١.	**الخضراوات الطازجة**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم ٦٠٠ إلى ٦٥٠ جم ٧٠٠ إلى ٧٥٠ جم	دقيقتان إلى ٣ دقائق	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعه في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ مللي من الماء (ملعقتان كبيرتان) عند طهي كمية من ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم. وأضف ٤٥ مللي (ثلاث ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٣٠٠ إلى ٤٥٠ جم وأضف ٦٠ إلى ٧٥ مللي (٤ إلى ٥ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية ٥٠٠ إلى ٧٥٠ جم. وقم بالتقليب بعد الطهي. عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي.
٢.	**بطاطا مقشورة**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم ٦٠٠ إلى ٦٥٠ جم ٧٠٠ إلى ٧٥٠ جم	٣ دقائق	زن البطاطس بعد تقشيرها وغسلها وقم بتقطيعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعه في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ مللي (٣ ملاعق كبيرة) من الماء عند طهي ٣٠٠-٤٥٠ جرام و٦٠ مللي (٤ ملاعق كبيرة) عند طهي ٥٠٠-٧٥٠ جرام.
٣.	**الأسماك المشوية**	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم (سمكة واحدة) ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم (قطعة إلى قطعتين) ٦٠٠ إلى ٧٠٠ جم (قطعتان)	٣ دقائق	امسح السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع الأسماك بجانب بعضهما في الاتجاه عكسي على الحامل المعدني العلوي. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه.
٤.	**قطع الدجاج**	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم (قطعة واحدة) ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم (قطعتان) ٦٠٠ إلى ٧٠٠ جم (٣ قطع)	٣ دقائق	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه.

الكود	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
٥.	**اللحم البقري / لحم الضأن المشوي**	٩٠٠ إلى ١٠٠٠ جم ١٢٠٠ إلى ١٣٠٠ جم ١٤٠٠ إلى ١٥٠٠ جم	١٠ إلى ١٥ دقيقة	امسح اللحم البقري / الضأن بقليل من الزيت والتوابل (الفلفل فقط، يجب إضافة الملح بعد الشي). ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. قم بقلبها عندما يصدر الفرن صفارة. بعد أن يتم الشي وأثناء وقت الانتظار، يجب لف اللحم في ورق الألمونيوم.

استخدام ميزة إعادة التسخين التلقائي

توفر ميزات إعادة التسخين التلقائي (Auto) الأربع أربع مدد طهي مبرمجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

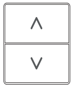
يمكنك تعديل كمية الطعام بالضغط على الزرين (∧) و (∨).

☛ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

١. اضغط على الزر **إعادة التسخين التلقائي** (Auto).

٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **إعادة التسخين التلقائي** (Auto). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة.



٣. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (∧) و (∨).

٤. اضغط زر **البدء** (◇).

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقًا الذي حددته.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يبين الجدول التالي "برامج إعادة التسخين والطهي التلقائي" والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار، والتوصيات المناسبة. يتم تشغيل البرنامجين ١ و ٢ مع طاقة موجات الميكروويف فقط. يستخدم البرنامجان ٣ و ٤ أشعة الميكروويف والحمل الحراري.

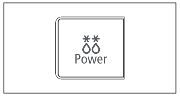
الكود	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
١.	**الوجبات الجاهزة** (مثلجة)	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	٣ دقائق	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
٢.	**الحساء/ الصلصة** (مثلجة)	٢٠٠ إلى ٢٥٠ مل ٣٠٠ إلى ٣٥٠ مل ٤٠٠ إلى ٤٥٠ مل ٥٠٠ إلى ٥٥٠ مل ٦٠٠ إلى ٦٥٠ مل ٧٠٠ إلى ٧٥٠ مل	دقيقتان إلى ٣ دقائق	صب الحساء أو الصلصة في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي أثناء التسخين. قلّب الحساء، بمجرد إصدار الفرن لصوت تنبيه (يستمر الفرن في العمل ويتوقف عند قيامك بفتح الباب). وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
٣.	**البيتزا المجمدة**	٣٠٠ إلى ٤٠٠ جم ٤٥٠ إلى ٥٥٠ جم ٦٠٠ إلى ٧٠٠ جم	-	ضع بيتزا واحدة مجمدة (-١٨ درجة مئوية) على الرف السفلي؛ أو ضع عدد ٢ بيتزا مجمدتين على الحاملين العلوي والسفلي.
٤.	**أرغفة الخبز المجمدة**	١٠٠ إلى ١٥٠ جم (قطعتان) ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم (٤ قطع) ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم (٦ قطع) ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم (٨ قطع)	٣ إلى ٥ دقائق	ضع من رغيفين إلى ٦ أرغفة خبز مجمد على شكل دائرة على الحامل السفلي في درجة حرارة -١٨ درجة مئوية. ضع ٨ أرغفة خبز مجمد موزعة بالتساوي على الحاملين السفلي والعلوي. يناسب هذا البرنامج المخبوزات الصغيرة المجمدة مثل أرغفة الخبز وخبز السياباتا والخبز الفرنسي الصغير.

استخدام ميزة فك التجميد

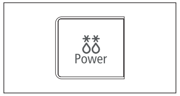
تمكنك ميزة فك التجميد (Power) من فك تجميد اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكعك والفواكه. يتم ضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا. قم فقط بتحديد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

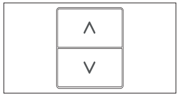
افتح الباب. ضع الطعام المجمد في إناء خزفي في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.



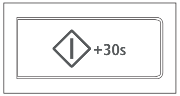
١. اضغط الزر **فك التجميد** (Power).



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على زر **فك التجميد** (Power).
راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة.



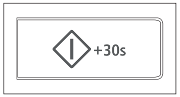
٣. حدد الوزن بالضغط على الزرين (∧) و (∨).



٤. اضغط زر **البدء** (◇).

النتيجة:

- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.



٥. اضغط زر **البدء** (◇) مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.

النتيجة: عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يمكنك أيضًا فك تجميد الطعام يدويًا. للقيام بذلك، حدد وظيفة الميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ واط. راجع الجزء "فك التجميد" الموجود في صفحة ٣٠ للحصول على المزيد من التفاصيل.

يبين الجدول التالي برامج فك التجميد والكميات المراد فك تجميدها وفترات الانتظار والتوصيات المناسبة. قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك على طبق زجاجي مسطح أو على طبق خزفي. وقم بترتيب الخبز والكيك على ورق المطبخ.

الكود	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
١.	**اللحوم**	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٩٠ دقيقة	قم بحماية الحواف بورق الألومنيوم. ثم قلّب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم.
٢.	**دواجن**	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٩٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألومنيوم. ثم قلّب الدواجن. عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج.
٣.	**سمك**	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٨٠ دقيقة	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألومنيوم. ثم قلّب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤.	**الخبز/ الكيك**	١٢٥ إلى ١٠٠٠ جم	١٠ إلى ٦٠ دقيقة	ضع الخبز أفقيًا على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. وضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه. إن أمكن. عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عندما تقوم بفتح بابه). يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاته.

الكود	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
٥.	**فاكهة**	١٠٠ إلى ٦٠٠ جم	٥ إلى ٢٠ دقيقة	وزّع الفاكهة بشكل متساو في طبق زجاجي مسطح. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفاكهة.

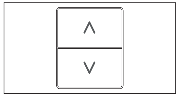
استخدام ميزة المشروبات السريعة

يتم تحديد مدة الطهي تلقائيًا. عند استخدام ميزة المشروبات السريعة (Cafeteria). ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

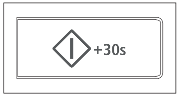
١. اضغط على الزر **المشروبات السريعة** (Cafeteria).

٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **المشروبات السريعة** (Cafeteria). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة.

٣. حدد الوزن بالضغط على الزرين (∧) و (∨).



٤. اضغط زر **البدء** (◇).



النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقًا الذي حددته.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يوضح الجدول التالي البرامج التلقائية لتسخين المشروبات وفك تجميد قطع الكيك المجمدة وتدفئتها. ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. يستخدم البرنامج رقم ١ وضع الميكروويف فقط. يستخدم البرنامج رقم ٢ وضع أشعة الميكروويف والحمل الحراري.

الكود	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
١.	**المشروبات** (قهوة ولبن وشاي وماء بدرجة حرارة الغرفة)	١٥٠ مل (كوب واحد) ٣٠٠ مل (كوبان) ٤٥٠ مل (٣ أكواب) ٦٠٠ مل (٤ أكواب)	دقيقة إلى دقيقتان	صب السائل في فناجين خزفية وقم بإعادة تسخينه بدون غطاء. ضع فنجانًا واحدًا في الوسط وفنجانين متقابلين و٣ أو ٤ فناجين على شكل دائرة. اتركها لمدة الانتظار في فرن الميكروويف. قلّب المشروبات قبل مدة الانتظار وبعدها. توخِ الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل).
٢.	**الكيك المجمد**	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم ٦٠٠ إلى ٧٠٠ جم ٨٠٠ إلى ٩٠٠ جم ١٠٠٠ إلى ١١٠٠ جم ١٢٠٠ إلى ١٣٠٠ جم	٥ إلى ٢٥ دقيقة	ضع الكيك المجمد في الوسط. وضع قطع الكيك المجمد في دائرة على الحامل السفلي. ضع الكيك في وسط الفرن على القرص الدوار. باستخدام الحمل الحراري تصبح قطع الكيك دافئة وهشة. يعتبر هذا البرنامج مناسبًا لأنواع الكيك المستديرة وقطع الكيك، مثل كيك الفواكه المغطى بالمكسرات أو الكيك الأسفنجي وكيك البرتقال. ولكنه غير مناسب لخبز الكيك المحشو بالكريمة والكيك المغطى بالشوكولاتة.

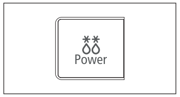
الطهي على مراحل متعددة

يمكن برمجة فرن الميكروويف لطهي الطعام على ثلاث مراحل (مرحلة الحمل الحراري ومرحلة ميكروويف + حمل حراري لكن لا يمكن استخدام وضع "التسخين الأولي السريع" في الطهي على مراحل متعددة).
مثال: إذا كنت ترغب في فك تجميد الطعام بطريقة سريعة وطهيه دون إعادة تشغيل الفرن بعد كل مرحلة. يمكنك فك تجميد دجاجة وزنها ١٫٨ كجم وطهيها على ثلاث مراحل:

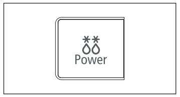
- فك التجميد
- الطهي بالميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة
- الشي لمدة ١٥ دقيقة

☛ يجب أن تكون المرحلة الأولى هي فك التجميد. يمكن استخدام أسلوب الطهي والشواية مرة واحدة فقط خلال المرحلتين المتبقيتين. ولكن يمكن استخدام الميكروويف مرتين (باستخدام مستويي طاقة مختلفين).

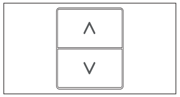
١. اضغط الزر **فك التجميد** (Power).



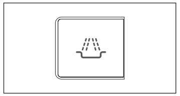
٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على زر **فك التجميد** (Power).



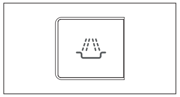
٣. اضبط الوزن بالضغط على الزرين (⋀) و (⋁) عدد المرات المناسب (١٨٠٠ جم كما هو موضح في المثال).



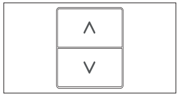
٤. اضغط زر **الميكروويف** ().



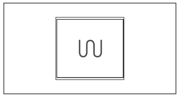
٥. قم بتعيين مستوى طاقة الميكروويف بالضغط على زر **الميكروويف** () لتحديد مستوى الطاقة الملائم (٤٥٠ واط كما هو موضح في المثال).



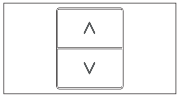
٦. عين وقت الطهي بالضغط على الزرين (⋀) و (⋁) (٣٠ دقيقة كما هو موضح في المثال).



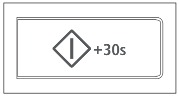
٧. اضغط زر **الشواية** ().



٨. عين وقت الطهي بالضغط على الزرين (⋀) و (⋁) (١٥ دقيقة كما هو موضح في المثال).



٩. اضغط زر **البدء** ().



النتيجة: يبدأ الطهي:

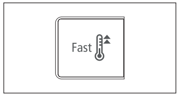
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_AR.indd 18
7/28/2011 11:12:48 AM

التسخين الأولي السريع للفرن

للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري يوصى بالتسخين المسبق للفرن حتى تصل درجة حرارته للدرجة الملائمة قبل وضع الطعام فيه. عندما تصل درجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة لحوالي ١٠ دقائق؛ ثم يتم إيقاف تشغيله تلقائياً.

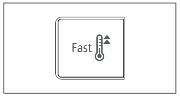
تحقق من وجود جزء التسخين في المكان الصحيح الذي يتوافق مع نوعية الطعام التي تريد طهيها.



١. اضغط زر **التسخين الأولي السريع** (Fast).

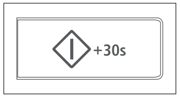
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

220 °C (درجة الحرارة)



٢. اضغط على زر **التسخين الأولي السريع** (Fast) مرة أو أكثر لتعيين الحرارة.

(درجة الحرارة: ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



٣. اضغط زر **البدء** (◇).

النتيجة: يتم إجراء التسخين الأولي للفرن وفقًا لدرجة الحرارة المطلوبة.

• يستمر وقت العرض لمدة ٨ ثوانٍ لوضع الطهي المحدد وثانيتين لدرجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقًا على التوالي.

مثال) في وضع التسخين السريع عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية

(يستمر العرض لمدة ٨ ثوان)

(يستمر العرض لمدة ثانيتين)

• عند الوصول إلى درجة الحرارة المعينة مسبقاً. يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بالحرارة لمدة ١٠ دقائق.

• بعد ١٠ دقائق، يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات ويتوقف عن العمل.

في حالة وصول درجة الحرارة داخل الفرن لدرجة الحرارة المعينة مسبقاً. يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بدرجة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن. اضغط زر **التسخين الأولي السريع** (Fast).

الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري

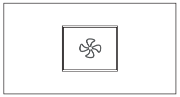
يمكِّنك وضع الطهي باستخدام الحمل الحراري من طهي الطعام بنفس طريقة الفرن التقليدي. لا يتم استخدام وضع الميكروويف. يمكِّنك تعيين درجة الحرارة كما ترغب في نطاق يتراوح بين ٤٠ درجة مئوية إلى ٢٢٠ درجة مئوية ضمن ثمانية مستويات لدرجات الحرارة معينة مسبقاً. الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.

☛ إذا كنت ترغب في تسخين الفرن تسخيناً مسبقاً سريعاً. راجع الصفحة رقم ١٩.

• استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.

• يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.

تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي وأن القرص الدوار في موضعه. افتح الباب وضع الطعام على القرص الدوار على الحامل السفلي وضعه على القرص الدوار.

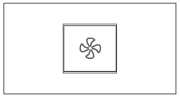


١. اضغط زر **الحمَل الحراري** ( ).

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

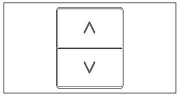
(وضع الحمَل الحراري)

220 °C (درجة الحرارة)



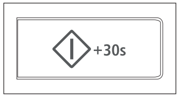
٢. اضغط زر **الحمَل الحراري** ( ) مرة أو أكثر لتعيين الحرارة.

(درجة الحرارة: ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



٣. اضبط مدة الطهي بالضغط على الزرين (∧) و (∨).

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_AR.indd 19 7/28/2011 11:12:49 AM



٤. اضغط زر **البدء** (◇).

النتيجة: يبدأ الطهي:

• يستمر وقت العرض لمدة ٨ ثوانٍ لوضع الطهي المسبق وثانيتين لدرجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقًا على التوالي.

مثال) ٣٠ دقيقة من وقت الطهي عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية

(يستمر العرض لمدة ٨ ثوان)

(يستمر العرض لمدة ثانيتين)

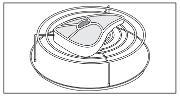
• عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن. اضغط زر **التسخين الأولي السريع** (Fast).

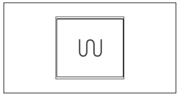
عملية الشوي

تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع بدون استخدام أشعة الميكروويف.

• استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.
• يمكنك الحصول على نتائج أفضل في الطهي والشوي عند استخدام الحامل العلوي.



١. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.

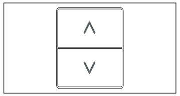


٢. اضغط زر **الشواية**.

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

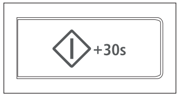
(وضع الشواية)

• لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٣. اضبط مدة الشوي بواسطة الضغط على الزرين (⋀) و (⋁).

• الحد الأقصى لمدة الشوي هو ٦٠ دقيقة.



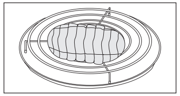
٤. اضغط زر **البدء** (◇).

النتيجة: يبدأ الشوي.

• عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

اختيار الملحقات

لا يتطلب الطهي بالحمل الحراري أدوات طهي خاصة. إلا أنه يجب استخدام أدوات الطهي التي يمكنك استخدامها في الفرن العادي فقط.



عادةً لا تتناسب الحاويات المسموح باستخدامها مع الميكروويف مع الطهي بالحمل الحراري؛ حيث يحظر استخدام الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وهكذا.

إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف أو الحمل الحراري). استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن.

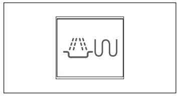
☛ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة. راجع "دليل أدوات الطهي" صفحة ٢٤.

الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا

يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

☛ استخدم دومًا أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.
استخدم "دومًا" قفازات الفرن عند لمس الأدوات المستخدمة في الفرن. نظراً لشدة حرارته.
يمكنك تحسين عملية الطهي والشي إذا استخدمت الحامل العلوي.

افتح الباب. ضع الطعام على الحامل الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.

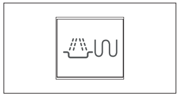


١. اضغط على زر **الميكروويف والشواية** ().

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

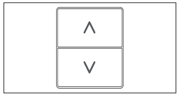
() (وضع الجمع بين الميكروويف والشواية)

600 W (الطاقة الناتجة)



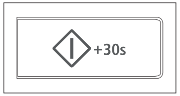
٢. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على زر **الميكروويف والشواية** () حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (٣٠٠ إلى ٦٠٠ واط).

- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٣. اضبط مدة الطهي بالضغط على الزرين (∧) و (∨).

- الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.



٤. اضغط زر **البدء** ().

النتيجة:

- تبدأ عملية الطهي المجمع.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

العربية

العربية

الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري

يستخدم أسلوب الطهي المجمع كلاً من طاقة الميكروويف والتسخين بالحمل الحراري. لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن حيث تتوفر طاقة الميكروويف بشكل فوري.

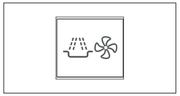
ويوجد العديد من الأطعمة التي يمكن طهيها باستخدام الجمع بين الطهي بأشعة الميكروويف والحمل الحراري. نذكر منها:

- اللحوم والدواجن والمشوية
- الفطائر والكيك
- أطباق البيض والجبن

☛ استخدم دومًا أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.
استخدم "دومًا" قفازات الفرن عند لمس الأدوات المستخدمة في الفرن، نظراً لشدة حرارته.
يمكنك الحصول على أفضل عملية للطهي والتحميص إذا استخدمت الحامل السفلي.

افتح الباب. ضع الطعام على القرص الدوار أو الحامل السفلي. ثم ضعه على القرص الدوار. أغلق الباب.

١. اضغط زر **الميكروويف والحمل الحراري** ( ).



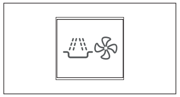
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

(وضع الجمع بين الميكروويف والحمل الحراري)

600 W (الطاقة النّاتجة : التبديل إلى وضع درجة الحرارة التالي في ثانيتين)

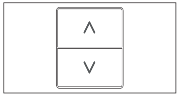
220 °C (درجة الحرارة)

٢. حدد درجة الحرارة بالضغط على زر **الميكروويف والحمل الحراري** ( ). (درجة الحرارة : ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)

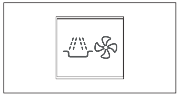


٣. اضبط مدة الطهي بالضغط على الزرين (∧) و (∨).

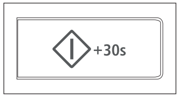
- الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.



٤. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على زر **الميكروويف والحمل الحراري** ( ) حتى يتم عرض مقدار الطاقة النّاتجة (٦٠٠، ٤٥٠، ٣٠٠، ١٨٠، ١٠٠ واط).



٥. اضغط زر **البدء** (◇).



النتيجة:

- تبدأ عملية الطهي المجمع.
- يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة ثم تستمر عملية الطهي باستخدام الميكروويف حتى انتهاء المدة اللازمة للطهي.
- يستمر وقت العرض لمدة ٨ ثوانٍ لوضع الطهي المسبق وثانيتين لدرجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقًا على التوالي.

مثال) ٣٠ دقيقة من وقت الطهي عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية

(يستمر العرض لمدة ٨ ثوانٍ)

(يستمر العرض لمدة ثانيتين)

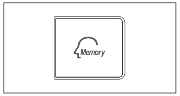
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة بعد ذلك.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن. اضغط زر **التسخين الأولي السريع** (Fast).

استخدام ميزة ذاكرة الطهي

إذا كنت تقوم بطهي نفس أنواع الأطباق أو تسخينها بصورة متكررة، يمكنك تخزين أوقات الطهي ومستويات الطاقة في ذاكرة الفرن حتى لا يكون عليك تعيينها كل مرة.

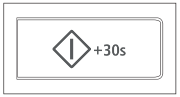
حفظ الإعدادات



١. **برمجة...** **ثم اضغط على زر الذاكرة** ( )...

الإعداد	مرة واحدة (يظهر الحرف P)
إعادة تعيين	مرتان (يظهر الحرف P)

٢. قم بتعيين برنامج الطهي كالعادة (الميكروويف أو الشواية أو الميكروويف والشواية أو الحَمل الحراري أو الميكروويف والحَمل الحراري)

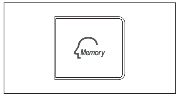


٣. اضغط زر **البدء** ( ).

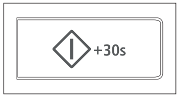
__النتيجة:__ يتم تخزين إعداداتك في ذاكرة الفرن.

حفظ الإعدادات

ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار.



١. اضغط الزر **الذاكرة** ( ).

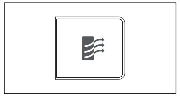


٢. اضغط زر **البدء** ( ).

__النتيجة:__ يتم تخزين إعداداتك في ذاكرة الفرن.

استخدام ميزة إزالة الروائح

استخدم هذه الميزة بعد طهي الأطعمة ذات الروائح النفاذة أو عند تصاعد دخان كثيف داخل الفرن. نظف الفرن أولاً من الداخل.

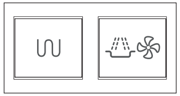


اضغط زر **إزالة الروائح** ( ) بعد الانتهاء من التنظيف. ستسمع صوت تنبيه أربع مرات.

- تم تحديد مدة ٥ دقائق لعملية إزالة الروائح.
- يمكنك أيضًا ضبط مدة تشغيل ميزة **إزالة الروائح** بالضغط على الزر +30s (+٣٠ ثانية).
- الوقت الأقصى لإزالة الروائح هو ١٥ دقيقة.

تأمين فرن الميكروويف

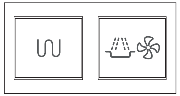
تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص. وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.
يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.



١. اضغط زر **الشواية** ( ) و **الميكروويف والحَمل الحراري** ( ) في نفس الوقت (حوالي ثلاث ثوان).

__النتيجة:__

- يتم تأمين الفرن.
- يظهر المؤشر التالي: "L".



٢. لإلغاء تأمين الفرن. اضغط الزرين **الشواية** ( ) و **الميكروويف والحَمل الحراري** ( ) مرة أخرى في نفس الوقت (حوالي ثلاث ثوان).

__النتيجة:__ يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_AR.indd 23 7/28/2011 11:12:51 AM

استخدام تشغيل / إيقاف تشغيل الصوت

يمكنك تشغيل / إيقاف تشغيل الصوت وقتما تريد.

١. اضغط زر **تشغيل / إيقاف تشغيل الصوت** (🔇).

النتيجة: يتوقف الفرن عن إصدار أصوات تنبيه للإشارة إلى انتهاء العملية.

٢. لإعادة تشغيل / إيقاف الصوت. اضغط على الزر **تشغيل / إيقاف تشغيل الصوت** (🔇) مرة أخرى.

النتيجة: يعود الفرن للعمل بشكل طبيعي.

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف. يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف. فلا داعي للقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألومنيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألومنيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقًا لأكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البوليستر	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• من الفرن إلى أدوات المائدة	✓	يمكن استخدامها. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : موصى به

✓✗ : يستخدم بحذر

✗ : غير آمن

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل. ويتم ذلك بسبب الجذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها.

تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستنلس والألومونيوم والنحاس. إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف. مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكستردو والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضًا الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشوكولاتة. (للحصول على أمثلة راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي

تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية. حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

فترات الانتظار

تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة.
قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
السبانخ	١٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٦	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٨-٩	٢-٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧-٨	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧,٥-٨,٥	٢-٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧-٨	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧,٥-٨,٥	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار.
ملاحظة: ربما لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البيركس. أضف الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جم ٣٧٥ جم	٩٠٠ واط	١٥-١٦ ١٧,٥-١٨,٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جم ٣٧٥ جم	٩٠٠ واط	٢٠-٢١ ٢٢-٢٣	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز الخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٦-١٧	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الذرة الخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٧-١٨	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٠-١١	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

العربية

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي ماء بارد (٢-٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى. راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ وات).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
البروكلي	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٤,٥-٥ ٧-٨	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جم	٦-٦,٥	٣	أضف ٦٠-٧٥ مللي (٥-٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جم	٤,٥-٥	٣	قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٥-٥,٥ ٧,٥-٨,٥	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جم	٤-٤,٥	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج.
الباذنجان	٢٥٠ جم	٣,٥-٤	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
البصل الأخضر	٢٥٠ جم	٤-٤,٥	٣	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	١,٥-٢ ٢,٥-٣	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠ جم	٥-٥,٥	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جم	٤,٥-٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٤-٥ ٧-٨	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جم	٥,٥-٦	٣	قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج إعادة التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة وفترات إعادة التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين +١٨ إلى +٢٠ وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب إعادة تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون إعادة تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن إعادة تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ واط، بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.

راجع الجداول للحصول على إرشادات.

يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.

توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار. نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد حيث يؤدي إلى إفساد الطعام. من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها إعادة تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.

تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين ٢- ٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

إعادة تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين.

لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

إعادة تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠ - ٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. لا تقم أبدًا بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيدًا قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دومًا من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطاءه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق.

استخدم مستويات الطاقة وفترات التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_AR.indd 28 7/28/2011 11:12:51 AM

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة لتسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جم	٦٠٠ واط	٣٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢ إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جم	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢ إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مل ٢٠٠ مل	٣٠٠ واط	٣٠ إلى ٤٠ ثانية دقيقة واحدة إلى دقيقة واحدة و١٠ ثوان	٢-٣	قلب اللبن أو رجه جيداً ثم صبه في زجاجة معقمة. ضعها في وسط القرص الدوار. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. يُرج جيداً ويترك لمدة ثلاث دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مل (كوب واحد) ٢٥٠ مللي (كوبان) ٤٥٠ مل (٣ أكواب) ٦٠٠ مل (٤ أكواب)	٩٠٠ واط	١-١,٥ ٢-٢,٥ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤	١-٢	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن دون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين متقابلين وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وُتقلب جيداً.
الحساء (بارد)	٢٥٠ جم ٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٩٠٠ واط	٢,٥-٣ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤ ٤,٥-٥	٢-٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (بارد)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤,٥-٥,٥	٢-٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٣,٥-٤,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤-٥	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤,٥-٥,٥ ٥,٥-٦,٥ ٦,٥-٧,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.
تشيز فوندو (خليط مكون من الجبن الذائب والزبد والبيض) جاهز للتقديم (مثلج)	٤٠٠ جم	٦٠٠ واط	٦-٧	١-٢	ضع التشيز فوندو الجاهز للتقديم في إناء بيركس مناسب الحجم ذو غطاء. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين وبعده. قلب جيداً قبل التقديم.

إذابة التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في إذابة التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإذابة التجميد عن الطعام برفق خلال فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم إذابة التجميد عن الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.
افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.
إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا، قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إذابة التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية إذابة التجميد التامة حسب الكمية المطلوب إذابة التجميد عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية إذابة تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإذابة التجميد عنه.

إذابة تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية. استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب إذابة تجميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة إذابة التجميد (١٨٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
اللحوم				
اللحم البقري المفروم	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٦-٧ ١٠-١٢	١٥-٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	٧-٨		
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	١٤-١٥	١٥-٦٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جم	٣٢-٣٤		
السمك				
شرائح السمك الفيليه	٢٠٠ جم	٦-٧	١٠-٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
سمكة كاملة	٤٠٠ جم	١١-١٣		
الفاكهة				
التوت	٣٠٠ جم	٦-٧	٥-١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جم)	قطعتان ٤ قطع	١-١,٥ ٢,٥-٣	٥-٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جم	٤-٤,٥		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار)	٥٠٠ جم	٧-٩		

الشواية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي في كل مرة تستخدم فيها وضع الشواية فقط، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف والشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساوٍ. هناك ثلاثة أوضاع من أوضاع الطهي المجمع متوفرة في هذا الطراز:

٦٠٠ واط + الشواية و٤٥٠ واط + الشواية و٣٠٠ واط + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الطعام المناسب لطهيه باستخدام الميكروويف + الشواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الأطعمة المطهية الذي يحتاج إلى إعادة تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف مدة الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي في كل مرة تستخدم فيها وضع الجمع (الميكروويف والشواية)، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٢ - ٣ دقائق عند استخدام وظيفة الشي.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.
استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	إرشادات
شرائح التوست	٤ قطع (٢٥ جم لكل)	الشواية فقط	٢-٣	١-٢	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل العالي.
الطماطم المشوية	٤٠٠ جم (قطعتان)	٣٠٠ واط + الشواية	٥-٦	-	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق على الحامل العلوي. اتركه لمدة ٢ إلى ٣ دقائق.
توست بالطماطم - الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٤-٥	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الحامل العلوي. يترك لمدة ٢-٣ دقائق
هاواي توست (شرائح اللحم والأناناس والجبن)	٤ قطع (٥٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٥-٦	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الحامل العلوي. اتركه لمدة ٢ إلى ٣ دقائق.
البطاطس المشوية	٥٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	٧-٨	-	قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على هيئة دائرة على الحامل العلوي على أن توضع الناحية المقطوعة على الشواية.
البطاطس/ الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٤٥٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	٩-١١	-	ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البيركس. ضع الطبق على الحامل العلوي. بعد الطهي. اتركه لمدة تتراوح من ٢-٣ دقائق.
التفاح المجوز	ثمرتان من التفاح (٤٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٧-٨	-	انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على الحامل السفلي.
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	٣٠٠ واط + الشواية	٨-١٠	٦-٨	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق
شرائح اللحم البقري (متوسط)	٤٠٠ جم (قطعتان)	الشواية فقط	١٠-١٤	٨-١٢	قم بمسح شرائح اللحم البقري بالزيت. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق
الأسماك المشوية	٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٣٠٠ واط + الشواية	٥-٧	٥،٥-٦،٥	امسح السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع سمكتين إلى جانب بعضهما (في الاتجاه عكسي) على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢ إلى ٣ دقائق.

الحمل الحراري

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن. يوجد جزء التسخين والمروحة عند الجدار الخلفي، وذلك حتى يدور الهواء الساخن.

أدوات الطهي الخاصة بالحمل الحراري:

يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف - أي شيء يمكنك استخدامه مع الفرن التقليدي.

الأطعمة التي يمكن طهيها بالحمل الحراري:

يجب صنع جميع أنواع البسكويت والخبز والكيك بهذه الطريقة وكذلك الكيك الغني بالفاكهة العجائن والسوفليه.

الميكروويف والحَمل الحراري

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن وهو بذلك يقلل من الوقت اللازم للطهي مع إعطاء الطعام وجه محمر وهش.

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن الذي يدور بواسطة مروحة موجودة في الجدار الخلفي للفرن.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام وضع الميكروويف والحمل حراري:

يجب أن تسمح بمرور أشعة الميكروويف خلالها. يجب أن تكون قابلة للاستخدام داخل الفرن (مثل الزجاج أو الأواني الفخارية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية)؛ مثل أدوات الطهي الموضحة في جزء الميكروويف والشواية.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام وضع ميكروويف والحَمل الحراري:

جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الأسفنجي وكيك الفاكهة والفطائر والخضراوات المشوية والخبز.

دليل الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري للأطعمة الطازجة والأطعمة المجمدة

قم بإعادة تسخين الفرن باستخدام وظيفة التسخين الأولي التلقائي وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة. واستخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري.

استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	إرشادات
البيتزا بيتزا مجمدة (مخبوزة)	٣٠٠ إلى ٤٠٠ جم	٤٥٠ واط + ٢٢٠ درجة مئوية	١٣-١٥	-	ضع البيتزا على الحامل المنخفض. بعد الخبز اتركه لمدة ٢-٣ دقائق
المعجنات اللازانيا المجمدة	٤٠٠ جم	٤٥٠ واط + ٢٢٠ درجة مئوية	٢٢-٢٥	-	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع المعجنات المجهزة المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢-٣ دقائق.
اللحوم اللحم البقري/ لحم الضأن المشوي (متوسط الحجم)	١٢٠٠ إلى ١٣٠٠ جم	٦٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٢٠-٢٣	١٠-١٣	امسح اللحم البقري/لحم الضأن بالزيت والتوابل، الفلفل والملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. بعد النضج لف اللحم في ورق الألمونيوم واتركه لمدة ١٠-١٥ دقيقة.

CE107V-S_XSG_DE68-03714Z_AR.indd 33 7/28/2011 11:12:52 AM

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	إرشادات
الدجاج المشوي	١٠٠٠ إلى ١١٠٠ جم	٤٥٠ واط + ٢٢٠ درجة مئوية	١٧-٢٢	١٣-١٧	امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥ دقائق.
الخبز أرغفة الخبز الطازجة	٦ قطع (٣٥٠ جم)	١٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٨-١٠	-	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٢-٣ دقائق.
خبز بالثوم (مثلجٍ ومخبوز مسبقًا)	٢٠٠ جم (عدد ١ قطعة)	١٨٠ واط + ٢٢٠ درجة مئوية	٨-١٠	-	ضع الخبز الفرنساوي المثلج على ورق الخبز على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الكيك كيك التفاح (العجينة الطازجة)	٥٠٠ جم	١٨٠ درجة مئوية فقط	٣٨-٤٣	-	ضع العجينة الطازجة في طبق خبز معدني أسود مستطيل صغير (طوله حوالي ٢٥ سم). ضع الكيك على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.
فطائر المافن الصغيرة (عجينة طازجة)	١٢ x ٣٠ جم (٣٥٠-٤٠٠ جم)	٢٢٠ درجة مئوية فقط	١٧-٢٣	-	ضع كيك المافن بالتساوي على أطباق المافن الورقية. ضع الأطباق على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.
الكعك (عجينة طازجة)	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	٢٠٠ درجة مئوية فقط	١٥-٢٠	-	ضع الكرواسون المثلج على ورق الخبز على الحامل السفلي.
الكيك المجمد	١٠٠٠ جم	١٨٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	١٨-٢٠	-	ضع الكيك المجمد على الحامل السفلي مباشرة. بعد فك التجميد. اتركها لتدفأ لمدة تتراوح بين ١٥-٢٠ دقيقة.

تلميحات خاصة

إذابة الزبد

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠ - ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى تتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاتة

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاتة في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣ - ٥ دقائق. باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ واط. حتى تتم إذابة الشوكولاتة.
قم بتقليب الشوكولاتة مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جم من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
قم بتسخينه لمدة ٢٠ - ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط. حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ واط.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

امزج الجيلي سريع التحضير (١٤ جرام تقريبًا) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد.
ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

طهي المربى

ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البايركس له غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بالتقليب جيدًا.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مل) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.
استخدم وعاء من البايركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جم من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ واط.
اتركه في الفرن لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- القرص الدوار والحلقة الدوارة

☛ تأكد دومًا من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☛ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

٤. اغسل الطبق المسموح باستخدامه مع غسالة الأطباق في أي وقت تحتاج لذلك.

✎ يحظر سكب الماء في الفتحات. يحظر استخدام أي مواد كاشطة أو مذيبات كيماوية. كن حريصًا جدًا عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

✎ نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف. ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

✎ توضح الإرشادات الخاصة بأدوات الطهي ودرج التسخين والفرن حظر استخدام التنظيف بالبخار.

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضه للانثناءات

يجب صيانة عيوب الميكروويف بمعرفة فني صيانة مؤهل.

☛ يحظر إزالة الغلاف الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مقبس الكهرباء بالحائط
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

✎ إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكانًا جافًا وخاليًا من الأتربة.

- **السبب :** قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

العربية

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولذا، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز تيار متردد
معدل استهلاك الطاقة الطاقة القصوى الميكروويف الشواية (جزء التسخين) الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري (جزء التسخين)	 ٢٧٠٠ واط ١٤٠٠ واط ١٢٥٠ واط ١٨٥٠ واط الحد الأقصى
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط / ٩٠٠ واط ٦ مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد (العرض × العمق × الارتفاع) من الخارج تجويف الفرن	 ٥١٧ x ٤٦٠ x ٣١٠ مم ٣٥٨ x ٣٢٧ x ٢٣١,٥ مم
الحجم	قدم مكعب
الوزن الصافي	 ١٨ كيلوجرام تقريبًا

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة موقعنا على الإنترنت
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
NIGERIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	www.samsung.com www.samservice.com

رقم الكود: DE68-03714Z